

Wasser - Melonen - Creme

Zutaten für: 1 Rezept

1		Wassermelone von ca. 5 kg
100	Gramm	Zucker pro Liter Melonensaft
80	Gramm	Stärkemehl pro Liter Melonensaft
80	Gramm	Kandierter Kürbis
100	Gramm	Bittere Schokolade Jasminblueten

Anleitung:

Crema di Anguria, Wassermelonencreme Mit den Jasminblueten einen Aufguss machen. Die Wassermelone in Scheiben schneiden, Kerne und Schale wegwerfen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen. Den Saft in einen Topf giessen, den Zucker, das in einer kleinen Schale in Melonensaft aufgelöste Stärkemehl und den Jasminaufguss hinzufügen. Auf das Feuer stellen und immer rühren, bis die Flüssigkeit eindickt. Ausschalten, die Creme in Schälchen giessen und abkühlen lassen. Die kandierten Kürbisstreifen und die bittere Schokolade in kleine Stückchen schneiden und auf die Schälchen streuen. Eine Süssspeise für den Sommer, mit herrlichem Duft. In Palermo wird sie auch zum Füllen von Kuchen aus Mürbeteig verwendet.