

Honigmelone-Buttermilch-Dessert mit Erdnuss-Crunch

Ich habe aus der Not eine Tugend gemacht.

Die Zubereitung der Torte mit Honigmelone und Buttermilch vor kurzem gelang ja nicht. Oder nicht zufriedenstellend. Zu wenig Gelatine in der Füllmasse.



Fruchtig und nur leicht süß

Das bedeutet, dass einige der Tortenstücke leider aufgrund fehlender Stabilität und Festigkeit leicht „zerlaufen“ und in sich zusammengefallen sind. Und die Torte nach dem Anschneiden auf der Tortenplatte auch.

Also habe ich kurzerhand einen Teil der Füllmasse als Dessert umfunktioniert. Auch mit dem Crunch aus Erdnüssen in Wasabi-Hülle.

Und das ist sehr gut gelungen. Das Dessert schmeckt sehr

lecker. Es ist kein Pudding oder keine Panna Cotta, hat also keine feste Konsistenz. Es ist aber auch nicht zu flüssig oder ein reiner Brei oder Mus. Es ist eher eine halbfeste Mousse mit leicht fester Konsistenz.

Und damit Sie den Umweg über die Torte nicht gehen müssen, folgt hier natürlich das Rezept für das Dessert an sich.

Für 4 Personen:

- 1 Honigmelone
- 500 ml Buttermilch
- 10 Blatt Gelatine
- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1/2 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Gelungenes, schmackhaftes Dessert

Melone putzen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Die Viertel nochmals längs halbieren, schälen und quer in

kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem groben Brei häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

In eine Schüssel geben und vier Stunden im Kühlschrank leicht erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Dessert auf vier Schalen verteilen.

Mit dem Crunch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!