

Melonowy Deser

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Coś na odmianę.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- nieduży żółty melon - 1 szt.
- twarożek homogenizowany - 1 op.
- śmietana kremówka - 1 op.
- cukier puder - 1/2 szkl.
- jajka - 2 szt.
- galaretka cytrynowa - 2 op.
- kandyzowane owoce do przybrania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Każdą z galaretek rozpuszczamy w 400 ml wody, w dwóch oddzielnych naczyniach. Studzimy na poczekaniu.
Melon rozcinamy i wybieramy łyżeczką miąższ, w miarę możliwości w kształcie zbliżonym do półkuli. Jeśli mamy gałkownicę do lodów, będą to na pewno zgrabniejsze kuleczki. Układamy je w miseczce i zalewamy sokiem, który wypłynął w trakcie wybierania z owocu. Resztę melona, skrawamy nożem i miksujemy, lub drobno siekamy. Przygotowane owoce odkładamy w chłodne miejsce.
Serek miksujemy ze śmietaną. Kolejno dodajemy żółtka utarte z cukrem pudrem. Mieszamy z wystudzoną galaretką i drobno skrojonym melonem. Wylewamy do przygotowanego naczynia. Odkładamy do lodówki, aby krem stężał (ok. 30 min.). Gdy konsystencja kremu jest stała, układamy na wierzchu półkulki melona, kandyzowane owoce i zalewamy drugą galaretką. Całość wkładamy do lodówki na następne 30 min.

Smacznego!