

Melonen - Erdbeer Schichtdessert

Zutaten für 8-10 Personen:

5 dl Milch
120 g Zucker
1 Vanillestengel
50 g Maisstärke
1 dl Wasser
4 cl Kirsch
1 Melone z.B. Galia
1 Limettensaft
500 g Erdbeeren
5 dl Vollrahm
100 g Buttersablés



Zubereitung:

Milch und Zucker mit dem aufgeschnittenen Vanillestengel aufkochen.
Maisstärke im Wasser und Kirsch auflösen und zur Milch geben.
Unter Rühren kurz köcheln lassen, bis eine dickflüssige Creme entsteht.
Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Melone in kleine Stücke schneiden.
Davon die Hälfte mit Limettensaft mischen.
Restliche Melonenstücke mit dem Stabmixer pürieren.
Rahm schaumig schlagen, mit dem Melonenpüree zur Creme geben.
Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.

Gut die Hälfte der Melonen in Gläser verteilen.
Sablés darüber bröckeln.
Die Hälfte der Creme darauf geben.
Erdbeeren darauf verteilen.
Restliche Creme und danach restliche Melonen darauf geben.