



## Caprese dolce

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für 6 Gläser von je ca. 2 dl

**800 g Wassermelone**, in Stücken  
(ergibt ca. 500 g)

**100 g Zucker**

**3 Blatt Gelatine**, ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

**250 g Ricotta**

**1 dl Rahm**

**1 Esslöffel Zucker**

**1 Vanillestängel**, längs  
aufgeschnitten, nur  
ausgekratzte Samen

**1 dl Wasser**

**3 Esslöffel Zucker**

**1 Esslöffel Zitronensaft**

**1 Bund Basilikum**,  
fein geschnitten

1. Melone mit dem Juicer entsaften (ergibt ca. 4 dl, siehe Tipp). Melonensaft mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen, ca. 2 Min. kochen, von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Masse rühren, in die Gläser verteilen, auskühlen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Ricotta, Rahm, Zucker und Vanille mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, in die Gläser verteilen, zugedeckt kühl stellen.
3. Wasser mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 3 Esslöffel einkochen, auskühlen. Zitronensaft und Basilikum begeben, pürieren, auf die Creme verteilen.

**Tipp:** Melone statt mit dem Juicer entsaften mit dem Mixstab pürieren, nach Rezept zubereiten.

**Portion:** 396kcal, E 7g, Kh 52g, F 17g



### BESTELL-TIPP

Frischer gehts nicht: Dieser praktische Haushelfer entsaftet im Nu Früchte und Gemüse – auch die Wassermelone für die Caprese dolce (siehe links). **Infos, Videos und Bestellmöglichkeit auf [testsieger.bettybossi.ch](https://testsieger.bettybossi.ch)**