

Melonenmousse mit knusprigen Lavendelblüten

Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 3 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 190 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 9 g

Kohlenhydrate: 23 g

Zutaten für 4 Portionen

1 EL getrocknete Lavendelblüten

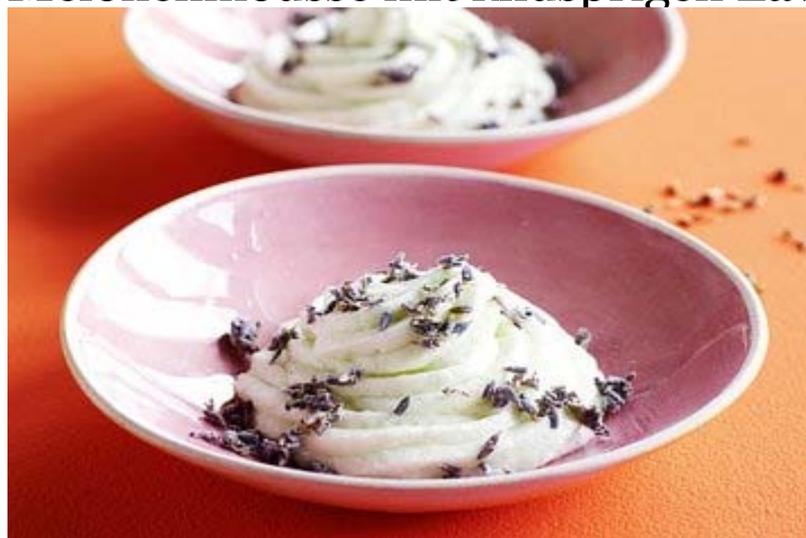
60 g Puderzucker

4 Blatt Gelatine

ca. 400 g Galia-Melone

1 Zitrone

1 dl Rahm



Zubereitung

1. Eine Pfanne erhitzen. Lavendelblüten dazugeben. Wenig Puderzucker darübersieben. Wenn der Zucker flüssig zu werden beginnt, sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Melone entkernen. Schale wegschneiden. Frucht in Würfel schneiden. Mit restlichem Puderzucker pürieren. Zitrone auspressen. Saft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Etwas Melonenmasse zur Gelatine rühren, diese mit der restlichen Melonenmasse gut mischen. Rahm steif schlagen, unter die Masse heben. Melonenmousse ca. 3 Stunden kühl stellen. In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Mousse in Förmchen spritzen. Mit knusprigen Lavendelblüten bestreuen.