

Dessert

Wassermelonen-Smoothie

Zutaten für ca. 1.25 L:

Halbe Wassermelone (ca. 1.5 kg), Schale entfernen, in Würfel zerkleinern

½ Zitrone, Saft

30 – 40 g Zucker

1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine tiefe Schüssel geben und mit dem Pürierstab zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. In einer Chromstahlschüssel ins Gefrierfach. Alle 30 Min. rühren. Die richtige Konsistenz hat es, wenn es gerade noch so mit einem Schwingbesen gerührt werden kann.

Meringue-Glace

Zutaten:

180 g Rahm

180 g Milch

100 g Meringue

Meringue in einem Mixer fein mahlen. Milch dazugeben und mixen, bis sich eine sämige Milch ergeben hat. Wer eine Glace-Maschine hat, gibt den flüssigen Rahm dazu und lässt die Glace-Maschine alle drei Zutaten zu einer Glace werden. Wer keine Glace-Maschine hat, schlägt den Rahm halb und mischt ihn mit der Meringue-Milch. In einer Stahlschüssel ins Gefrierfach und alle 30 Min. rühren, bis die Masse fest ist.

Knusper-Becher mit Himbeercrème

Zutaten für 6 Becher:

150 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

80 g Butter

1 verklopftes Ei

80 g Himbeeren

20 g Zucker

1 dl Vollrahm

Zitronenmelisse

Mehl, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. 1 Ei begeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen (nicht kneten). Teig in 6 Portionen teilen, zu Kugeln formen in die Knusperbecherformen (Betti Bossi) geben, Stempel mittig hineindrücken und 30 Min. kühl stellen. Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form herausnehmen. Himbeeren mit dem Zucker aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln durch ein Sieb entkernen und abkühlen lassen. Rahm steif schlagen, dazu giessen und weiter schlagen. In die Becher giessen und mit Zitronenmelisse und ganzen Himbeeren verzieren.