



Du brauchst

- reife Cavaillon-Melone (ca. 800g)
- 90 g Melonen-Joghurt oder Zitronen-Joghurt
- 1 Päckli Vanillezucker
- 40 g Zucker
- 1 EL Grand Marnier
- 1 dl Rahm
- 1 Päckli Rahmhalter
- 100 g Himbeeren
- 250 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
für die Garnitur

Zubereitung

Vorbereiten: Melone halbieren, entkernen, mit dem Kugelausstecher aushöhlen. Die Hälfte der Melonenkugeln evtl. für die Garnitur und die Schalen zum Füllen beiseite stellen.

Restliches Fruchtfleisch pürieren, mit den Zutaten bis und mit Grand Marnier mischen.

Den Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen, sorgfältig mit einem Gummischaber unter das Melonenpüree ziehen.

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Melonen- und Himbeerpüree abwechslungsweise in die Melonenschalen füllen. Die Masse mit einer Gabel spiralförmig marmorieren.

Gefrieren für ca. 6 Stunden.

Die Melonen ca. 20 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, dann mit der Schale in Schnitze schneiden, anrichten und garnieren.