


Sommerliches Wassermelonen-Panna Cotta

etwa 4 - 8 Portionen

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Garnitur:**

1 klein Wassermelonen

Panna Cotta:

200 g Wassermelonen Saft davon

7 ½ dl Rahm

2 Beutel Dr. Oetker Panna Cotta
(entspricht 1 Packung)

1 Dessertgläschen vorbereiten (4 grosse oder 8 kleine)

2 **Garnitur:**

Wassermelone in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden (ca. 1-2 Scheiben, je nach Grösse der Melone). Kreise in der Grösse der Dessertgläschen ausstechen oder ausschneiden. Mit einem spitzen Messer aus jedem Kreis ein Kreuz ausschneiden und zur Seite legen. Die Wassermelonenreste pürieren und den Saft durch ein Sieb auffangen bis 2 dl Wassermelonensaft gewonnen sind. Der Saft wird für das Panna Cotta verwendet.

3 **Panna Cotta:**

2.5 dl Rahm mit 2 dl Wassermelonensaft aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen, 1 Beutel Panna Cotta-Pulver einrühren und unter ständigem Rühren nochmals ca. 2 Minuten erhitzen. Die Masse in die Dessertgläschen füllen und sofort kaltstellen. Sobald die Masse etwas angegedickt ist, den zweiten Beutel Panna Cotta nach Packungsanleitung mit 5 dl Rahm zubereiten und vorsichtig über die angegedickte Wassermelonen-Panna Cotta giessen, sodass zwei Schichten entstehen. Wiederum kaltstellen.



Vor dem Servieren mit den Wassermelonenscheiben garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Wassermelonengarnitur kann anstelle von Scheiben mit Kreuz auch einfach aus kleingestückelten Wassermelonenwürfelchen gemacht werden.
- Nach Belieben kann auch die beigelegte Waldfruchtsauce dazu gereicht werden.

