Vannmelonkake

Ingredienser



1/2 vannmelon

5 dl vaniljekrem (Piano)
2,5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

Pynt:
1/2 honningmelon
1 papaya
1 mango
friske bringebær

Fremgangsmåte

Skjær til vannmelonen på midten slik at du får to tykke skiver (se tips). Pell ut flest mulig av de sorte stenene. Legg vannmelonhalvdelene inntil hverandre på et kakefat, slik at det blir som en kakebunn (skjær eventuelt til kantene, slik at vannmelonskivene passer sammen).

Dekk med vaniljekrem og pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker. Pynt med for eksempel kuler av honningmelon (se tips) og biter av papaya, mango og noen friske bringebær.

Settes i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Dersom det er vanskelig å dele en halv vannmelon, eller du bare får kjøpt vannmelon oppdelt i 1/4, skjærer du i stedet ut 4 stk kvarte vannmelonstykker og legger dem inntil hverandre på kakefatet. Det har jeg gjort i kaken på bildet.

Kuler av honningmelon lager du ved bruk av en dessertskje.

Vaniljekremen kan byttes ut med ferdigkjøpt romkrem (Piano) - kjempegodt!

"Vannmelonkake" bør serveres samme dag.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vannmelonkake