Chlodnik melonowy



SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukru pudru	1 lyzka
amaretto	
śmietana kremówka	8 30%
aromat rumowy	2 krople
mleczko kokosowe	2 lyzki
Do dekoracji:	
płatki migdałowe	prażone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Melona myjemy i osuszamy. Przekrawamy w poprzek na dwie polówki i usuwamy pestki. Dookola skorupki, w odstepie ok 5mm od brzegów, wyznaczamy nozem granice wydrazanego miazszu i wyciagamy go delikatnie lyzka, aby nie uszkodzic skorupy, ktora wykorzystamy pozniej jako naczynie do zupy. Miaz rozdrabiniamy i wraz z likierem, mleczkiem, cukrem i aromatem, miksujemy w blenderze. Z arbuza wykrawamy gwiazdki lub kulki, zostawiamy kilka z nich do dekoracji, zas reszte wrzucamy do miski z masa melonowa. Mieszamy i wstawiamy na co najmniej godzine do lodówki. Zupe podajemy w miseczce. Tuz przed spozyciem, dekorujemy arbuzem i platkami migdalowymi. Chlodnik stanowi kuszaca, slodka alternatywa na upalny podwieczorek.