

BUNTE MELONENTORTE

Zutaten:

Für den Boden:

150g Butter
1 Pk Vanillezucker
150g Zucker
3 Eier
3 gestr. Teel. Backpulver
150g Mehl

Für die Füllung:

1 Kantalupmelone (ca. 500g)
400g Wassermelone
4 Blatt weiße Gelatine
250g Zitronenjoghurt
50g Zucker
500ml Sahne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180 Grad ca. 25min backen. Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden.

Für die Füllung die Melonen entkernen und schälen. 12 Spalten von der Kantalupmelone abschneiden, für die Dekoration. Restliches Fruchtfleisch würfeln oder in Kugeln formen. Auch von der Wassermelone 12 Spalten abschneiden und ebenfalls für die Deko beiseite legen. Restliches Fruchtfleisch ebenfalls würfeln.

Gelatine einweichen. Joghurt und Zucker verrühren. Ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unter den Joghurt rühren. 1/3 der steif geschlagenen Sahne beiseite stellen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren die restlichen Sahne untermischen. Die Melonenwürfeln gut abtropfen lassen und das Fruchtfleisch unter die Sahne heben.

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Melonencreme bestreichen. Oberen Boden darauf legen und Torte mit der restlichen Sahne einstreichen. Die Torte über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mit den übrigen Melonenspalten belegen und mit zerlassene Kuvertüre und Krokant dekorieren.