



Sommerliche Torte aus Wassermelone



Zutaten

Menge

1	große Wassermelone
300 g	Sahne
1 Päckchen	Sahnesteif
100 g	Puderzucker
300 g	Quark
1	Vanilleschote
½	Bio-Zitrone
1	Kiwi
100 g	Erdbeeren
40 g	geröstete und gehackte Haselnüsse
100 g	Kokosraspeln
50 g	Heidelbeeren
2	Physalis
2 Zweige	Minze

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 812 kJ, 194 kcal, 18,7 g Kohlenhydrate, 4,49 g Eiweiß, 12 g Fett, 15,9 mg Cholesterin, 1,95 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Wusstest du, dass Wassermelonen zu fast 96% aus Wasser bestehen? Wahrscheinlich ist genau das der Grund, warum uns diese saftige Melone im Sommer immer super erfrischt. Wir sind natürlich auch absolute Wassermelonen-Fans und haben deshalb diese leckere Wassermelonen-Torte für euch „gebacken“. Zusammen mit den anderen Obstsorten und der leckeren Sahnecreme ist diese Wassermelone die perfekte Torte für heiße Sommertage. So easy geht's:

Step 1:

Zunächst schneidest du die Wassermelone oben und unten gerade ab. Dann schälst du die Melone und bringst sie in eine zylindrische Form.

Step 2:

Jetzt kannst du die Creme machen. Dazu zunächst die Sahne mit dem Sahnesteif und zwei Esslöffeln Puderzucker steif schlagen.

Step 3:

Nun den Quark zusammen mit dem Mark der Vanille, etwas Zitronenabrieb und dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben und ebenfalls mit dem Handrührer cremig rühren. Dann die Sahne vorsichtig unter den Quark heben.

Step 4:

Nun streichst du die ganze Melone mit der Sahnecreme ein, sodass sie aussieht wie eine Sahnertorte. Mit einer Palette oder einem großen Messer kannst du die Seiten glatt streichen.

Step 5:

Im Anschluss kann die Torte dekoriert werden. Dazu die Kiwi in Scheiben schneiden und die Erdbeeren putzen. Die Seiten der Wassermelonentorte mit Kokosraspeln ummanteln. Die verschiedenen Früchte und die Minzblätter oben auf der Torte hübsch verteilen und ein paar Haselnüsse darüber streuen.