

Beerige Melonentorte

Das Rezept für figurbewusste Naschkatzen: Die beerige Melonentorte besteht zum größten Teil aus frischen Früchten und ist genau das Richtige für den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Wassermelone
1 Stk.	Kiwi
200 g	Johannisbeeren (rot)
200 g	Brombeeren
200 g	Mandelblättchen
1 Becher	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die beerige Melonentorte zuerst die Johannisbeeren und Brombeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Melone schälen und halbieren. Die Kerne entfernen. Eine Melonenhälfte als Tortenboden verwenden.
2. Das Schlagobers steif schlagen und die Melonenhälfte damit überziehen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und den Tortenrand damit verzieren. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Torte mit Johannisbeeren, Brombeeren und Kiwischeiben belegen.

Tipp

Die beerige Melonentorte kann man natürlich auch mit anderen Früchten belegen, zum Beispiel Erdbeeren, Kirschen, Melonenstücken, Heidelbeeren etc.