Sommerliche Melonentorte

Die sommerliche Melonentorte ist an warmen Tagen sehr erfrischend und zudem auch noch Kalorienarm. Mit diesem Rezept macht man eine gute Figur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Wassermelone (wenn möglich ohne Kerne)
500 g	Magertopfen
3 EL	Akazienhonig
2 Stk.	Marillen
2 EL	Kuvertüre
1 TL	Puderzucker
2 Tropfen	Wasser
8 Stk.	Mandelblättchen
1 Paar	Heidelbeeren
1 Stk.	Kiwi
1 Stk.	Pfirsich
50 g	Cornflakes (gezuckert)

Zubereitung

1. Für die Sommerliche Melonentorte als erstes die Melone von der Schale befreien und in Tortenform zurecht schneiden.

2. Den Magertopfen mit dem Honig glattrühren und die Melone rundherum gleichmäßig einstreichen. Anschließend kühl lagern.

3. Für die Aprikosen-Bienen, die Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen und auf je eine halbe Aprikose 3 dünne streifen aufspritzen. An einem Ende einen Halbkreis aufmalen für das Gesicht. Den Puderzucker mit dem Wasser vermengen und die Augen auftragen. Dann mit Kuvertüre kleine Pupillen darauf tupfen. Zwei Mandelblättchen pro Aprikosenhälfte dienen als Flügel, die man einfach reinsteckt. Die Bienen bis zur Dekoration in den Kühlschrank stellen.

4. Die Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und diese dann nochmals halbieren. Die Heidelbeeren und den Pfirsich waschen und den Pfirsich in Spalten schneiden. Danach die Torte mit den Früchten dekorieren. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen. Kurz vor dem servieren die Cornflakes zerbröseln und die Torte damit am Rand bestreuen.

Tipp

Für die sommerliche Melonentorte kann man jedes beliebiges Obst verwenden. Früchte aus der Dose ersparen außerdem Zeit.