Melonen-Joghurttorte mit Kiwi

Die Melonen-Joghurttorte mit Kiwi ist eine leichte und erfrischende Sommer-Torte. Ein Rezept, das du auch unbedingt mal deinen Freunden vorstellen solltest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h

Zutaten

Für den Boden

175 g	Butterkekse
80 g	Butter
1 TL	Zitronenabrieb (frisch)
1 TL	Vanillezucker

Für die Creme

400 g	Griechischer Joghurt
70 g	Staubzucker
0.5 TL	Zimt
6 Blätter	Gelatine
1 TL	Orangenabrieb (frisch)
4 EL	Orangensaft (frisch)
2 EL	Zitronensaft (frisch)
400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

1 Scheibe	Wassermelone (frisch)
2 Stk.	Kiwi (reife)

1 Packung	Tortenguss (klar)
2 EL	Zucker (gestrichen)

Zubereitung

1. Für die **Melonen-Joghurttorte mit Kiwi** zuerst die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

2. Dann die Butterkekse in eine Schüssel geben und fein zerbröseln.

3. Nun den Zitronenabrieb und den Vanillezucker hinzufügen.

4. Jetzt die Butter dazugeben und alles sehr gründlich verrühren.

5. Danach die Butter-Brösel in eine mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform geben und mit einem flachen (am besten runden) Gegenstand fest andrücken. Die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

6. Als nächstes aus der Melonenscheibe, mit einem runden Ausstechförmchen (ca. 3,5 cm), Kreise ausstechen. Die Kiwis schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.

7. Beides auf einen Teller mit Küchenpapier geben und gut abtropfen lassen.

8. Für die Creme den griechischen Joghurt, mit dem Staubzucker, dem Zimt, dem Orangenabrieb, dem Orangensaft und dem Zitronensaft verrühren.

9. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

10. Dann die Gelatine in einem Topf auf dem Herd, bei geringer Wärme, zum Schmelzen bringen (nicht Kochen) und ein paar Esslöffel von der Creme einrühren (Temperaturausgleich). Danach die Gelatine-Creme zurück zur restlichen Creme geben und gründlich miteinander verrühren.

11. Als nächstes das Schlagobers, mit dem Vanillezucker steif schlagen.

12. Sowie die Creme zu gelieren beginnt, das geschlagene Obers nach und nach unterheben.

13. Nun die Creme in die Form geben und glatt streichen.

14. Jetzt die Melonen und Kiwi-Stücke auf der Creme-Oberfläche verteilen und leicht andrücken. Die Torte sollte nun für mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank.

15. Für den Guss, das Tortenguss-Pulver und den Zucker in einen Topf geben und nach Packungsanleitung mit dem Wasser verrühren.

16. Dann die Masse unter Rühren einmal aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen (der Guss sollte nicht mehr all zu heiß sein, sonst gibt es zu viele Schlieren). Den Guss letztendlich zügig auf der Torte verteilen und fest werden lassen.

Tipp

Die Melonen-Joghurttorte mit Kiwi kann man auch mit anderen Melonen-Sorten zubereiten. Wer möchte, kann die Torte noch zusätzlich mit etwas Zitronenmelisse dekorieren.