Melonen-Joghurt-Torte

Leckere, hohe Torte

Auch dieses Mal wieder eine Torte ohne Backen.

Mir gefällt das, eine leckere Torte ohne Backen zuzubereiten und nicht den Backofen, sondern den Kühlschrank alles weitere über Nacht erledigen zu lassen.

Zumal die Torten wirklich gut gelingen und sehr schmackhaft sind.

Dieses Mal wähle ich als Hauptzutat Galiamelonen. Und zwar zwei Stück.

Diese zerreibe ich in der Küchenmaschine und verwende sie natürlich mit austretendem Fruchtsaft.

Als weitere Zutat 1 l fettarmer Natur-Joghurt.

Ich bilde den Boden aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter.

Die Torte erhält einen leichten nussigen Geschmack durch den verwendeten Vollkornkeks im Boden.

Die Torte wird dieses Mal wirklich sehr hoch.

Denn ich habe ja als Flüssigkeit oder sehr flüssiger, cremige Masse insgesamt 1 l Joghurt und ca. 1,3 l Melonenmasse.

Daher verwende ich auch die geballte Menge von 24 Blatt Gelatine, also ganze zwei Packungen. Anders wird die flüssige Masse über Nacht aber nicht fest, steif und schnittfähig.

Bei Gelatine gilt folgender Grundsatz: Niemals flüssige Gelatine in kalte Flüssigkeiten einrühren. Immer nur in warme/heiße Flüssigkeiten einrühren. Oder eben die kalten Flüssigkeiten unter ständigem Rühren in die warme/heiße geschmolzene Gelatine einrühren.

Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Dann das Wasser abgeschüttet. Und die Gelatine ausgedrückt. Dann geschmolzen. Die geschmolzenen Gelatine ist somit warm/heiß. In kaltem Zustand erhärtet sie. Wie in dieser Torte über Nacht im Kühlschrank.

Bereiten Sie Torte auch einmal zu. Sie werden feststellen, sie schmeckt lecker.

Melonen-Joghurt-Torte

16. Februar 2021
von Thobie

Kategorie Torte
Zubereitungszeit
30 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
30 Minuten

Zutaten

Für den Boden:

- 200 g Vollkorn-Butterkeks (1 Packung)
- 200 g Butter

Für die Füllmasse:

- 24 Blatt Gelatine
- 1 l fettarmer Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)

- 2 Galiamelonen

Anleitung

1. Kekse in eine große Schüssel geben und mit dem Stampfgerät fein stampfen.
2. Butter in eine Schüssel geben und bei 800 Watt 2 Minuten in der Mikrowelle schmelzen.
3. Butter zu den Keksen geben und alles gut mit dem Backlöffel vermischen.
4. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Keks-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest stampfen. Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.
5. Währenddessen Melonen putzen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen.
6. Melonen in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.
7. Blattgelatine in etwas Wasser in einer Schüssel einweichen. Wasser abschütten und Gelatine ausdrücken. In der gleichen Schüssel bei 800 Watt 20 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen.
8. Joghurt unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen in die Gelatine einrühren.
9. Melonen ebenfalls dazugeben und auch gut unterrühren.
10. Masse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen. Torte in der Backform über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.
11. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Blattgelatine,
Butter,
Butterkeks,
Galiamelone,
Joghurt,

kalt,
Kühlschrank,
Vollkorn
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/16/melonen-joghurt-torte/