

Honigmelonen-Torte



Sehr, sehr lecker und wunderbar gelungen
Eine der besten Torten, die mir bisher gelungen sind.

Wiederum bleibt der Backofen kalt. Stattdessen übernimmt der
Kühlschrank die Zubereitung.

Verwenden Sie eine wirklich sehr reife Honigmelone. Die Torte
schmeckt dann noch umso besser.

Honigmelonen-Torte





31. Juli 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Torte](#)

Zubereitungszeit

20 Minuten

Wartezeit

12 Stunden

Gesamtzeit

20 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 sehr große, sehr reife Honigmelone
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine
- Schokoladenstreusel

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Melone schälen. Dann achteln. Kerngehäuse entfernen. Melone quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
3. Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.
4. Gelatine auspressen.
5. Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.
6. Gelatine dazugeben und schmelzen. Restliches Joghurt langsam unter Rühren dazugeben. Nicht zu stark erhitzen.
7. Melonenstücke auf dem Tortenboden gut verteilen.
8. Joghurtmasse darüber geben und ebenfalls gut verteilen.
9. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.
10. Am darauffolgenden Tag Schokoladenstreusel über der Torte verteilen.
11. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.
12. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butter,
Gelatine,
Honigmelone,
Joghurt,
Natur,
Scheiben,
Toastbrot

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/07/31/honigmelonen-torte/>