Honigmelone-Buttermilch-Torte mit Erdnuss-Crunch

Diese Torte schmeckt zwar sehr gut, sie ist jeodch wie in diesem Rezept beschrieben nur bedingt gelungen.



Man sieht der Torte die fehlende Stabilität an
Ich habe für die Füllmasse 1 l Buttermilch verwendet. Und zwei reife Honigmelonen.

Ich hätte anstelle der flüssigen Buttermilch besser 1 l Quark verwenden sollen. Dann hätte die Füllmasse eine bessere Festigkeit und Stabilität.

Und außerdem ist die verwendete Menge an Gelatine nicht genug.

Die beiden Honigmelonen ergeben nach dem Pürieren in der Küchenmaschine eine Masse von 1,5 l. Diese ist allerdings nicht flüssig wie die Buttermilch. Sondern eher ein sämiger Brei.

Für die Masse: 1 l Buttermilch + 1,5 l Melonenbrei = 2,5 l Füllmasse hätte ich eigentlich 25 Blatt Gelatine verwenden müssen (1 Blatt Gelatine für 100 ml Flüssigkeit). Hätte, hätte, Fahrradkette. Habe ich aber nicht. Da der Melonenbrei sehr kompakt ist, ging ich davon aus, dass etwas weniger Gelatine ausreichend sei, und verwendete nur 20 Blatt Gelatine. Da habe ich falsch gedacht.

Um es kurz zu machen: Verwenden Sie 25 Blatt Gelatine für diese Masse, dann gelingt die Torte in der hier beschriebenen Weise. Und vielleicht auch Quark anstelle von Buttermilch. Denn die Torte schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.

Aufbewahrung aber unbedingt im Kühlschrank!

Es ist auch die Torte mit der bisher größten Füllmasse, die ich je zubereitet habe, immerhin – wie oben erwähnt – 2,5 l. Da darf einem schon einmal ein kleiner Fauxpas unterlaufen.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 2 Honigmelonen
- 1 l Buttermilch (*Korrektur:* 1 l Quark)
- 20 Blatt Gelatine (*Korrektur:* 25 Blatt Gelatine)
- 100 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Trotzdem schmackhaft
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen putzen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Dann die Viertel nochmals längs teilen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

In der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken und nach und nach in die Buttermilch geben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Crunch über die Torte verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!