

Honigmelone-Quark-Torte mit Kakao

Ich habe aus meinem Fehler gelernt. Und eine neue Torte mit Honigmelone zubereitet. Nach dem Fehler, dass ich bei der letzten Torte mit Honigmelone zu wenig Gelatine verwendet habe, diese trotz Kühlung im Kühlschrank langsam in sich zusammensank und nur noch für ein Dessert in einer Schale zu gebrauchen war.



Mit Kakao bestäubt

Dieses Mal habe ich genügend Gelatine verwendet. Und habe als Hauptzutat für die Füllmasse keine (flüssige) Buttermilch verwendet, sondern festen, kompakten Quark mit 40 % Fettanteil.

Und die beiden Honigmelonen habe ich nicht wie beim letzten Mal komplett püriert. Sondern ich habe nur aus einer Honigmelone ein Fruchtmus püriert. Die andere Honigmelone habe ich in festem Zustand als kleine Stückchen in die Füllmasse hinzugegeben.

Der Quark, 1 kg, zusammen mit dem Melonenmus, 0,8 ml, ergibt eine Füllmasse von 1,8 kg. Das bedeutet, mindestens 18 Blatt Gelatine. Um auf der sicheren Seite zu sein, habe ich 20 Blatt verwendet.

Und ich habe die Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen. Nach 4 Stunden Kühlung erschien sie mir beim Fingerdrucktest noch etwas zu schwammig.

Und dieses Mal ist die Torte sehr gut gelungen. Schmackhaft, lecker und vor allem kompakt. Aber bewahren Sie sie dennoch im Kühlschrank auf, sie ist trotz Festigkeit und Stabilität eben ein wenig fragil, was Torten so an sich haben. Zumal der Tortenboden bei dieser Zubereitung sehr dünn ist, denn ich habe einen Tortenboden aus Butterkeksen und Margarine zubereitet.

Und nehmen Sie für die Garnitur, für die ich Kakao mit dem Küchensieb auf die Oberfläche der Torte auftrage, nicht zu viel davon. Kakao ist leicht bitter und übertönt sonst den leckeren, fruchtigen Geschmack der Torte.

Die Torte hat bei Geschmack und Konsistenz eine gewisse Affinität zu einem Tiramisu. Der Butterkeks im Tortenboden ähnelt etwas dem Löffelbiskuit, der Quark dem italienischen Ricotta und bei beiden Speisen dient Kakao obenauf zum Garnieren.

Vielleicht können Sie sich das als Ratschlag merken: Wenn Sie unsicher sind, ob eine bestimmte Anzahl von Blättern Gelatine für eine bestimmte Menge von Füllmasse reicht oder nicht, dann legen Sie besser noch einige Blätter oben drauf. Dann sind Sie auf der sicheren Seite!

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 2 Honigmelonen
- 1 kg Quark (40 % Fett)
- 20 Blatt Gelatine

Zusätzlich:

- 2 TL Kakao (zum Backen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Dieses Mal gut und schmackhaft gelungen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen achteln, das Kerngehäuse entfernen und schälen.

Dann die Achtel längs nochmals halbieren und dann quer in kurze Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Hälfte der Melonenstücke einige Minuten in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Etwas Mus mit 250 g Quark in einem Topf verrühren und leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Quark-Mus-Masse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Melonenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben und vermischen.

Füllmasse in die Tortenform gießen und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Kakao in ein Küchensieb geben und Torte obenauf vorsichtig mit dem Kakao bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!