Papaya-Melone-Tarte



Schöne, flache Tarte

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Papaya
- 1/2 Honigmelone

Für die Dekoration:

- 50 g Blockschokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit geraspelter Schokolade bestreut

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst schälen, Kerngehäuse entfernen und Obst in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Eierstich zubereiten und zum Obst geben. Alles gut vermischen.

Füllasse auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Blockschokolade in der Küchenmaschine fein raspeln. Tarte damit garnieren.

Stückweise anschneiden. Servieren. guten Appetit!

Reis-Bowl mit süß-scharfem Pesto aus Kürbis, Honigmelone, Peperoni, Limette und Traubensaft



Einfache Bowl

Zutaten für 2 Personen:

- 1/4 Butternusskürbis
- 1/4 Honigmelone
- 1 rote Zwiebel

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Limette (Saft)
- Traubensaft
- 1/4 Bund Petersilie
- 1 Glas süße Senf-Dill-Sauce (80 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Tasse Langkornreis
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit etwas gehacktem Grün dekoriert

Zubereitung:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls

schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Honigmelone und Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Melone und Kürbis schälen. In kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zitronengras quer halbieren und mit einem breiten Messer platt drücken.

Petersilie kleinschneiden.

Limette auspressen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch und Peperoni darin andünsten. Melone und Kürbis dazugeben. Petersilie ebenfalls dazugeben. Senf-Dill-Sauce hinzugeben. Mit einem guten Schluck Traubensaft ablöschen. Limettensaft dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Zitronengras dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Zitronengras entfernen. Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Eine viertel Stunde vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Reis auf zwei Bowls verteilen. Pesto großzügig darüber verteilen. Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Markklößchen mit süßem Pesto aus getrockneten Tomaten, Peperoni, Zitronengras und Honigmelone



Leckeres Pesto

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g getrocknete Tomaten (1 Packung)
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 grüne Peperoni
- 50 g Feldsalat
- 1/4 Honigmelone
- 1 Stängel Zitronengras
- 150 ml Maracujasaft
- 1 Limette (Saft)
- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 250 g)

- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Sesamöl
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Leicht zitronig

Zubereitung:

Tomaten, Spitzpaprika und Peperoni putzen und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Feldsalat putzen, unter kaltem Wasser waschen und in eine Schüssel geben.

Limette halbieren und auspressen und Saft in ein Glas geben. Mit Maracujasaft auffüllen.

Honigelone schälen, Kerngehäuse entfernen und Honigmelone in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Zitronengras quer halbieren und mit einem sehr breiten Messer auf einem Arbeitsbrett platt drücken.

Petersilie kleinschneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Feldsalat und Honigmelone dazugeben. Mit dem Saft ablöschen. Zitronengras dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Zitronengras entfernen. Sauce abschmecken. Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel füllen, mit dem Pürierstab fein pürieren und wieder zurück in den Topf geben.

Gegen Ende der Garzeit Markklößchen in einem Topf mit nur noch siedendem Gemüsefond 5 Minuten garen.

Markklößchen auf zwei tiefe Teller verteilen. Pesto großzügig darüber geben. Mit Petersilie oder, wenn Sie das vorrätig haben, besser noch frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta mit süß-scharfem Pesto aus Kürbis, Honigmelone, Peperoni, Limette und Traubensaft



Sehr leckeres Pesto, süß, zitronig, scharf

Zutaten für 2 Personen:

- 1/4 Butternusskürbis
- 1/4 Honigmelone
- 1 rote Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Limette (Saft)
- Traubensaft
- 1/4 Bund Petersilie
- 1 Glas süße Senf-Dill-Sauce (80 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 175 g Fusilli
- 175 g Penne Rigate
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit einer Pasta-Mischung

Zubereitung:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Honigmelone und Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Melone und Kürbis schälen. In kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zitronengras quer halbieren und mit einem breiten Messer platt drücken.

Petersilie kleinschneiden.

Limette auspressen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch und Peperoni darin andünsten. Melone und Kürbis

dazugeben. Petersilie ebenfalls dazugeben. Senf-Dill-Sauce hinzugeben. Mit einem guten Schluck Traubensaft ablöschen. Limettensaft dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Zitronengras dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Zitronengras entfernen. Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. In den Topf zurückgeben.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghettoni mit süßem Pesto aus getrockneten Tomaten, Peperoni, Zitronengras und Honigmelone



Mit leichtem Zitronengeschmack

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g getrocknete Tomaten (1 Packung)
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 grüne Peperoni
- 50 g Feldsalat
- 1/4 Honigmelone
- 1 Stängel Zitronengras
- 150 ml Maracujasaft
- 1 Limette (Saft)
- 300 g Spaghettoni
- Salz
- Sesamöl
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Feine Pasta

Zubereitung:

Tomaten, Spitzpaprika und Peperoni putzen und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Feldsalat putzen, unter kaltem Wasser waschen und in eine Schüssel geben.

Limette halbieren und auspressen und Saft in ein Glas geben. Mit Maracujasaft auffüllen.

Honigelone schälen, Kerngehäuse entfernen und Honigmelone in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Zitronengras quer halbieren und mit einem sehr breiten Messer auf einem Arbeitsbrett platt drücken.

Petersilie kleinschneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Feldsalat und Honigmelone dazugeben. Mit dem Saft ablöschen.

Zitronengras dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Zitronengras entfernen. Sauce abschmecken. Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel füllen, mit dem Pürierstab fein pürieren und wieder zurück in den Topf geben.

Gegen Ende der Garzeit Spaghettoni nach Anleitung in einem Topf mit kochende, leicht gesalzenen Wasser garen.

Spaghettoni zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Spaghettoni mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit Petersilie oder, wenn Sie das vorrätig haben, besser noch frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Skyr-Torte mit Honigmelone und Nektarinen und Schokoladenraspeln

Im Sommer gibt es immer eine große Auswahl an frischem Obst. Sowohl aus südlichen Ländern. Dann auch aus noch weiter entfernten Ländern. Und aber auch aus dem eigenen Land.



Mit Honigmelone und Nektarinen

Bei den Obstzutaten für diese Torte habe ich zu zwei Sorten aus südlichen Ländern gegriffen. Und zwar zu einer Honigmelone und Nektarinen. Sie sind beide reif und saftig und passen gut in diese Torte.

Die eigentliche Füllmasse der Torte, die ich mit Gelatine binde und festige, besteht aus zwei Bechern Skyr, also insgesamt 1 l. Skyr ist ein etwas festerer Joghurt aus Island, der die Füllmasse somit auch ein wenig fester und stabiler macht.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Dann das Obst putzen und in kleine Stücke schneiden.

Gelatine einweichen, Skyr erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mit dem Obst vermischen und auf den Tortenboden geben. Der Kühlschrank macht dann über Nacht alles weitere. Am darauffolgenden Tag haben Sie eine leckere, schnittfeste Obsttorte zum Servieren und Genießen. Vor dem eigentlichen

Servieren noch mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Mit etwas Schokoladenraspeln garniert

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr natur (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 1 Honigmelone
- 500 g Nektarinen

Zum Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst putzen. Melone schälen, in Achtel schneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Nektarinen entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zu der Honigmelone geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Skyr in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Skyr zum Obst geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoladenrapseln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Backform und -papier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren.

Die Torte jetzt im Sommer bei hohen Temperaturen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren,.

Guten Appetit!

Big fruits cake



Mit leider zuviel verschiedenem Obst

Sommerzeit ist Obstzeit. Es gibt jedwede Obstsorte frisch vom Feld oder der Wiese beim Händler in den Obstregalen. Sie schwelgen sicherlich auch in diesem großen Angebot und fragen sich, was Sie damit alles zubereiten können.

Bereiten Sie einfach eine leckere, fruchtige und vielseitige Obsttorte daraus zu. Machen Sie aber nicht den Fehler wie ich, zuviel Obst dafür zu verwenden. Lassen Sie auf alle Fälle 1 Melone von der Zutatenliste weg. Ich habe sie nur mit aufgenommen, um das Rezept möglichst authentisch zu halten. Denn ich habe tatsächlich 2 Melonen, ein Pfund Trauben und eine Dose Ananasstücke für die Torte verwendet.

Schon beim Zuschneiden der Melonen und der Trauben und dem dann folgenden Mischen mit den Ananasstücken war mir die Menge suspekt. Sie war einfach zuviel und damit alles für die Torte überdimensioniert. Aber das wurde mir erst klar, als ich schon alles Obst zerschnitten und gemischt in einer großen Schüssel vor mir sah.

Ich habe die Obstmenge dann doch mit der Mandelmilch, in der ich die Gelatine aufgelöst habe, vermischt. Und auf den fertigen Tortenboden geschüttet. Und zack, ein Teil, etwa ein Viertel davon, fiel aus der Spring-Backform heraus, weil es zuviel war. Und so ergab der Rest noch einen leckeren Obstsalat nach dem Essen vor dem Fernseher.

Apropos Obstsalat, der Titel des Rezeptes „Big fruits cake“ passt so genau auch nicht. Ich hätte es besser „Obstsalattorte“ nennen sollen. Denn selbst ohne den Teil des gemischten Obstes, der aus der Backform fiel, war es immer noch viel zu viel Obst und ich hatte es wirklich bei dieser Torte zu gut gemeint. Denn auch die Menge an Mandelmilch mit der Gelatine war im Grunde genommen zu wenig zur Bindung und Festigkeit des Obstes beim Kühlen im Kühlschrank. Womit die Torte danach beim Anschneiden ein klein wenig zerfiel.

Also, alles in allem, lecker, fruchtig, schmackhaft – aber bedingt gelungen. Weniger ist eben manchmal mehr.

Ein Gutes hat das Rezept dann aber doch. Ich konnte feststellen, dass die Verwendung von Ananas aus der Dose, dieses Mal Ananasstücke, wirklich gut mit der Gelatine harmoniert und letztere auch gut abbindet. Denn Ananas in der Dose ist schon vorgegart. Ich hatte in anderen Rezepten darauf hingewiesen, dass Blattgelatine mit frischer Ananas aufgrund eines bestimmten Enzyms in dieser Obstsorte nicht erhärtet und somit Ananas nicht mit Gelatine verwendet werden kann. Der Workaround ist aber der, entweder Ananas aus der Dose zu verwenden – vorgegart – oder frische Ananas einige Minute leicht zu garen. Dann klappt es auch mit der Ananas!



Eher ein Obstsalat als eine Obsttorte

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 2 Honigmelonen
- 500 g rote Trauben (1 Schale)
- 300 g gestückelte Ananas (1 Dose)
- 1 l Mandelmilch
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Trauben von den Stielen befreien und längs halbieren. In die Schüssel geben.

Saft der Ananasstücke abschütten, Stücke in die Schüssel geben und alles gut vermischen

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Mandelmilch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Milch über das Obst geben und alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Überschüssiges Obst für einen Obstsalat als Dessert verwenden. Torte 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

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!

Honigmelone-Buttermilch-Dessert mit Erdnuss-Crunch

Ich habe aus der Not eine Tugend gemacht.

Die Zubereitung der Torte mit Honigmelone und Buttermilch vor kurzem gelang ja nicht. Oder nicht zufriedenstellend. Zu wenig Gelatine in der Füllmasse.



Fruchtig und nur leicht süß
Das bedeutet, dass einige der Tortenstücke leider aufgrund fehlender Stabilität und Festigkeit leicht „zerlaufen“ und in sich zusammengefallen sind. Und die Torte nach dem Anschneiden auf der Tortenplatte auch.

Also habe ich kurzerhand einen Teil der Füllmasse als Dessert umfunktioniert. Auch mit dem Crunch aus Erdnüssen in Wasabi-Hülle.

Und das ist sehr gut gelungen. Das Dessert schmeckt sehr lecker. Es ist kein Pudding oder keine Panna Cotta, hat also keine feste Konsistenz. Es ist aber auch nicht zu flüssig oder ein reiner Brei oder Mus. Es ist eher eine halbfeste Mousse mit leicht fester Konsistenz.

Und damit Sie den Umweg über die Torte nicht gehen müssen, folgt hier natürlich das Rezept für das Dessert an sich.

Für 4 Personen:

- 1 Honigmelone

- 500 ml Buttermilch
- 10 Blatt Gelatine
- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1/2 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Gelungenes, schmackhaftes Dessert
Melone putzen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Die Viertel nochmals längs halbieren, schälen und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem groben Brei häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

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

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

In eine Schüssel geben und vier Stunden im Kühlschrank leicht erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Dessert auf vier Schalen verteilen.

Mit dem Crunch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

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!

Honigmelonentorte



Sehr geschmeidig durch Sahne

Eine Torte mit vielen Milchprodukten für die Füllmasse.

Neben Skyr kommen auch Natur-Joghurt und Sahne hinein.

Besonders die Sahne verleiht der fertigen Torte eine gewisse

Leichtigkeit und Geschmeidigkeit.

Und für etwas Frucht und Süße sorgt eine pürierte Honigmelone.

Am besten lässt man Zucker für die Füllmasse weg, denn dann hat man auch gleich eine Torte mit wenigen Kalorien und für den schlanken Bauch.

Bei einer Füllmasse von insgesamt 2 l bekommt man auch eine ordentliche, schöne und große Torte.

Und das passt natürlich auch zum heutigen Muttertag, an dem man seiner Mutter ein leckeres Stück dieser Torte servieren kann.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 500 ml Natur-Joghurt (1 Becher)
- 200 ml Sahne
- 1 Honigmelone (ergibt etwa 800 g pürierte Melonenmasse)
- 20 Blatt Gelatine

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



Leichte Süße durch pürierte Honigmelone

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Honigmelone schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

In kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Skyr, Joghurt und Sahne in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine blattweise ausdrücken, nach und nach in die Milchprodukte-Masse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Melonenmasse dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Masse auf den Tortenboden in die Spring-Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Melonen-Trauben-Torte



Frisch, fruchtig, lecker

Tortenboden bereitet man normalerweise der Einfachheit halber aus Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen mit flüssigem Fett, also Butter oder Margarine, zu. Man zerkleinert erstere und mischt es mit dem Fett. Und gibt alles in eine Backform mit Backpapier, stampft es zu einem Boden zusammen und lässt alles wieder im Kühlschrank erhärten und fest werden.

Fertig ist der Tortenboden ohne Backen.

Man kann dies sogar noch raffinierter zubereiten.

Denn man kann anstelle eines Teils des Fettes auch einfach eine Tafel Bitter-Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwenden.

Diese lässt man in einem Topf schmelzen und mischt sie dann mit dem Fett.

Dazu die Toastbrot-Würfel oder kleingehackten Butterkekse, schön gemischt, ebenfalls in die Backform gegeben, und nach einer Stunde hat man ebenfalls aus dem Kühlschrank einen dunklen, schokoladenhaltigen, leckeren Tortenboden, auch ohne Backen.

Bei der Füllmasse kann man variabel sein. Obst jeglicher Art bietet sich an.

Entweder geputzt und kleingeschnitten. Oder mit dem Pürierstab fein püriert.

Hier wird die erstere Variante bevorzugt.

Als weitere Füllmasse, um die Torte sozusagen abzurunden, wird Natur-Joghurt verwendet, in dem Blattgelatine geschmolzen wird. Dies kommt als zusätzliche Masse auf das Obst und erhärtet dann über Nacht im Kühlschrank.

Für den Boden:

- 1 Tafel Bitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)
- 125 g Butter
- 10 Toastbrot-Scheiben (1 Packung)

Für die Füllung:

- 1 Honigmelone
- 1 großer Zweig grüne Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Mit dunklem, schokoladehaltigem Boden

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel geben und in eine Schüssel geben.

Schokolade und Fett zusammen in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen.

Beides auf die Toastbrot-Würfel geben und alles gut vermischen.

In die Backform geben, mit dem Stampfgerät fest stampfen und eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Obst putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit Wasser einweichen.

Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken, in das Joghurt geben und unter Rühren mit

dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und alles gut vermischen.

Obst auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Joghurt mit der Gelatine darüber geben und ebenfalls gut verteilen.

Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

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-Tarte



Nicht ganz gelungen

Diese Tarte ist nicht so gelungen, wie ich es erwartet hatte.

Der Grund: Die kleingeschnittenen Honigmelonen geben beim Backen im Backofen sehr viel Flüssigkeit ab. Und verwässern dadurch den Eierstich aus Eiern und Schlagsahne. Und dieser wird dadurch nicht mehr ganz kompakt und fest, sondern bleibt leicht flüssig.

Also aufpassen nach dem Backen, die Tarte gibt sehr viel Flüssigkeit ab.

Geschmacklich ist die Tarte aber gut und schmeckt lecker.

Honigmelone mit Rosinen, Cognac und Schmand

Ich habe einfach einige Zutaten, die ich vorrätig hatte und die gut zusammenpassen, als Dessert zusammengestellt.

Geputzte, geschälte und kleingeschnittene Honigmelone.

Dazu Rosinen.

Ein Schluck Cognac.

Etwas Schmand.

Und für die Süße etwas Puderzucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1018]

Pudding im Honigmelonen-Mantel

Ein solches Dessert mit Pudding und Honigmelone stellt man sich ja eher folgendermaßen vor.

Man bereitet die Puddinge zu. Lässt sie im Kühlschrank jeweils in einer Schale erkalten.

Währenddessen schält man die Honigmelone, schneidet sie klein, gibt sie in eine Schüssel und verfeinert sie eventuell noch mit Zucker oder Honig.

Und dieses Obst-Kompott gibt man dann auf einen auf einen

Dessert-Teller gestürzten Pudding.

Fertig ist das leckere, sicherlich bekannte Dessert.

Ich bin hier den umgekehrten Weg gegangen. Ich serviere Pudding IN einer halben Honigmelone.

Die Idee kam mir, als ich überlegte, eine Honigmelone zu halbieren und dann das Kerngehäuse zu entfernen.

Dabei schneidet man je nach Größe des Kerngehäuses eine halbrunde Vertiefung in jede Hälfte der Honigmelone.

Das bot sich doch wie eine Schale an, mit der Puddingmasse gefüllt zu werden. Und dann lässt man den Pudding in der Honigmelonen-Hälfte im Kühlschrank erkalten.

Fertig hat man ein leckeres Dessert, das man auf diese Weise sicherlich nicht in jedem Restaurant so serviert bekommt.

Die Honigmelone hatte leider an einer Stelle eine weiche Vertiefung, die ich leider wegschneiden musste, so dass die Honigmelonen-Hälften leider nicht ganz komplett rund sind.

[amd-zlrecipe-recipe:936]