Melonen-Himbeer-Torte

Zutaten für einen mittelgroßen Kuchen:

FÜR DEN KUCHEN
400g Frischkäse (leicht gesalzen)
400g Magerquark
½ Tüte Sofort-Gelatine
80g Zucker
150g Himbeeren (TK oder aus dem Garten)
½ TL Zitronensaft
120g Kekse (Bretonische Butterkekse oder Löffelbiskuit)
30g Butter
3 EL Wasser (nach Bedarf)
350 - 400g Fruchtfleisch einer Zuckermelone (Cantaloupe-Melone)
½ Tüte Sofort-Gelatine

UTENSILIEN
Servierplatte
runde Springform 20-25cm
1 Packung Mini-Baiser
Frischhaltefolie

Achtung

Das Rezept funktioniert nur mit Honig-/Zuckermelonen, nicht mit Wassermelonen. Statt Honig-/Zuckermelonen können für den Torten-Spiegel aber auch Pfirsiche oder Aprikosen verwendet werden.

Zubereitung

Kekse zerbröseln (oder im Mixer zerkleinern) und in eine Schüssel geben. Butter im Topf schmelzen. Die geschmolzene Butter zu den zerbröselten Keksen geben. Beide Zutaten miteinander vermischen (bei Bedarf 3EL Wasser in die Masse zugeben). Die Masse soll eine Konsistenz wie trockene Knete haben und ähnlich aussehen.

Auf eine Servierplatte den Tortenring setzen. Als Alternative einen Tortenring mit Boden benutzen. Den Tortenring mit Schokoladenfolie auskleiden (oder alternativ mit Frischhaltefolie). Die Teig-/Keks-Masse in den ausgekleideten Tortenring geben. Den Boden des Tortenrings mit dem Teig/der Keks-Masse gleichmäßig bedecken. Vorbereiteten Tortenboden auf die Seite stellen.

Himbeeren pürieren (nach Geschmack durch ein Sieb geben, um die Kerne zu entfernen). Frischkäse, Quark, Zucker, Himbeerpüree, Sofort-Gelatine in eine Schüssel geben und die Zutaten gut miteinander vermischen. Die Creme in den Tortenring geben und flachspachteln. Torte auf die Seite stellen.

Zuckermelone teilen und Kerne entfernen. Melonenfleisch aus der Melone löffeln und in einen hohen Behälter geben. Melonenfruchtfleisch pürieren und anschließend mit Sofort-Gelatine vermischen. Das angedickte Melonenfruchtfleisch auf die Quark-/Frischkäse-Schicht geben. Nun die Torte für Minimum 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Torte fest wird. Torte dekorieren und servieren.

Tipps

Man kann kleine Keksstückchen und ganze Himbeeren in die Tortencreme (Himbeercreme) geben. Es ist möglich, eine zweite Schicht aus Keks-Teig in die Mitte der Torte zu geben. Die Torte eignet sich gut zum Einfrieren und kann als Eis serviert werden.