

WASSERMELONEN-OBSTTORTE – NO BAKE



Eine Torte, die alle überrascht: unter der leckeren Sahneschicht steckt eine zurecht geschnittene Wassermelone – das ideale Dessert an warmen Sommertagen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG

Schneide den Deckel und den Boden der Wassermelone ab. Stelle die Melone auf ein Schneidebrett und entferne rundherum senkrecht die Schale mit einem Messer. Achte dabei darauf, dass die Melone zylinderförmig geschnitten wird. Runde sie so gut es geht ab. Die Reste der Melone können verascht werden. Tupfe die Melone mit einem Küchentuch etwas ab und setze sie auf eine Tortenplatte. Schlage die Schlagsahne mit dem San Apart steif. Verrühre den Quark mit dem San Apart und hebe die Sahne unter. Bestreiche die Torte rundherum vorsichtig mit der Creme. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel und spritze Tupfen auf die Torte.

Garniere die Torte mit den Früchten und stelle die Torte kühl. Man kann die Torte auch am nächsten Tag essen, frisch schmeckt sie jedoch am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- ☐ 1 Wassermelone, nicht zu groß
- ☐ 400 g Sahne
- ☐ 4 TL San-apart
- ☐ 250 g Quark oder Mascarpone
- ☐ 2 TL San-apart

NACH BELIEBEN:

- ☐ Himbeeren (frisch oder TK)
- ☐ Heidelbeeren (frisch oder TK)
- ☐ Erdbeeren
- ☐ Sternfrucht
- ☐ etc.