

## "Melonen-Brombeer-Torte" von S. Rehbein, Westerholz

### Mürbeteig:

**75 g Butter**

**50 g Zucker**

**150 g Mehl**

**1 Eigelb**

### Biskuitboden:

**3 Eier**

**100 g Zucker**

**1 EL Zitronensirup**

**75 g Mehl**

**1 TL Backpulver**

### Füllung & Deko:

**1 kleine Cantaloupe-Melone**

**100 g Brombeeren**

**250 g Mascarpone**

**250 g Magerquark**

**2 EL Puderzucker**

**8 Blatt weiße Gelatine**

**75 g Brombeerkonfitüre**

**250 ml Sahne**

**1 P. Sahnesteif**

**1 P. Vanillezucker**

**Minz- oder Stevia-Blätter**

Einen Mürbeteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

Boden einer Springform Ø 26cm einfetten. Mürbeteig darauf ausrollen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C U-/Oberhitze ca. 10 min goldgelb backen.

Für den Biskuitboden die Eier, Zitronensirup und Zucker kräftig mit einem Schneebesen aufschlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben, unter die Eimasse heben.

Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse in die Form füllen und 15 min bei ca. 175°C U/O-Hitze abbacken. Anschließend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelatine lt. Packungsanleitung quellen lassen.

Melone halbieren und Kerne entfernen. Mit einem Kugelausstecher zwanzig Melonenkugeln ausstechen und kühl stellen.

Vom restlichen Fruchtfleisch 250g kleinschneiden und pürieren. Quark, Mascarpone und Puderzucker einrühren. Gelatine ausdrücken und erwärmen. Aufgelöste Gelatine unter die Masse ziehen.

Mürbeteigboden mit einem Tortenring umschließen. Brombeerkonfitüre darauf streichen. Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen Boden auf die Konfitüre legen. Melonen-Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Zweiten Boden auflegen. Über Nacht kühl stellen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 2/3 der Sahne auf den obersten Tortenboden geben und glattstreichen. Torte aus dem Ring nehmen. Restliche Sahne mit einer Winkelpalette auf dem Tortenrand streichen.

Die Torte mit den Melonenkugeln, den Brombeeren und den Minz-oder Steviablättern garnieren.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**