

Rezept

Melonentorte mit Beeren

Ein Rezept von Melonentorte mit Beeren, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 große, längliche Wassermelone (ca. 3 kg) | 1 Kiwi |
| 3 Aprikosen | 1 Banane |
| 125 g Himbeeren | 125 g Heidelbeeren |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal, 1 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Aus der Melone mittig drei große ca. 1,5 cm dicke Scheiben ausschneiden. Die Schale mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig rundherum abschneiden. Eine Melonenscheibe auf einen großen flachen Teller legen.

2. Die Kiwi schälen und halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte zu einer Blume schneiden: Dazu je kleine Dreiecke oben aus der Schnittfläche schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in feine Spalten schneiden. Die Banane schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Him- und Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

3. Die Melonenscheibe mit Bananen, Kiwischeiben und Aprikosen belegen, dann die zweite Melonenscheibe daraufsetzen. Diese wieder mit Banane, Kiwi und Aprikosen belegen und mit der dritten Melonenscheibe abschließen.

4. Aus dem restlichen Melonenfruchtfleisch die Zahl »1« ausschneiden. Den Schaschlikspieß erst durch die Zahl stechen, dann durch die Kiwiblume. Den Spieß in der Mitte der Torte stecken. Torte mit Aprikosen und Beeren verzieren. Gut abgedeckt kalt stellen und noch am Zubereitungstag essen.