

# Torte mit Melone, Feige und Himbeere



Fruchtig-frisch

Torten kann man mit den unterschiedlichsten Obstsorten zubereiten und herstellen.

Auch ausgefallene Kombinationen sind dabei möglich.

Für diese Tortenmasse werden Melone, Feige und Himbeere verwendet.

Jeweils alles frische Obstsorten.

Kleingeschnitten und vermengt.

Der Tortenboden wird wieder in der kalten Zubereitung im Kühlschrank aus Toastbrot und Fett zubereitet.

Und für die Füllmasse mit den Obstsorten wird ausnahmsweise einmal Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Dazu Sahne und Blattgelatine.

Garniert wird die fertige Torte mit feingehäckselten Sonnenblumenkernen.

# Torte mit Melone, Feige und Himbeere



9. November 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Torte](#)

Vorbereitungszeit

40 Minuten

Wartezeit

12 Stunden

Gesamtzeit

40 Minuten



## Zutaten

### Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

### Für das Obst:

- 1 Cantaloupe-Melone
- 100 g Himbeeren (1 Packung)
- 2 Feigen

### Für die Füllmasse:

- 500 g Mascarpone (2 Packungen à 250 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 7 Blatt Gelatine

## Für die Garnitur:

- Sonnenblumenkerne

## Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Melone putzen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.
3. Himbeeren dazugeben.
4. Feigen vom Stiel befreien und kleinschneiden. Ebenfalls dazugeben.
5. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
6. Sahne in einem Topf erhitzen.
7. Gelatine ausdrücken und in der Sahne unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.
8. Mascarpone dazugeben und ebenfalls gut verrühren.
9. Obstmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.
10. Füllmasse darüber geben und ebenfalls gut verteilen.
11. Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.
12. Sonnenblumenkerne in der Küchenmaschine fein häckseln.
13. Sonnenblumenkerne über der Torte verteilen.
14. Backform und Backpapier entfernen.
15. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Blattgelatine,  
Cantaloupe,  
Feige,  
Himbeere,  
Margarine,  
Mascarpone,  
Melone,  
Sahne,  
Scheiben,  
Sonnenblumenkerne,  
Toastbrot

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/09/torte-mit-melone-ferme-und-himbeere/>