

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.

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]