

# Erfrischende VERPOORTEN-Melonentorte

## Zutaten

Für den Biskuitboden der Sommertorte:

- 2 Eier
- 80 g Puderzucker
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 70 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 El weiche Butter und 1 E. Mehl für die Form

Für die Kokos-Joghurt-Creme und den Melonenbelag:

- 250 ml Kokosmilch
- 100 g Puderzucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 2 Pkg Sahnesteif
- 200 g Naturjoghurt, 3,5 %
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- ca. 500 g Melonenfruchtfleisch, nach Belieben von Wasser-, Cantaloupe- oder Galiamelonen
- 1 gehäufter TL Agar-Agar

## Zubereitung

**Biskuitboden:**

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Tortenbodenform mit der weichen Butter einfetten und dem Mehl ausstreuen. Die Eier und den Puderzucker mit dem Handrührgerät zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermengen, auf die Eischaummasse sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Teig rasch in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und 12-15 Minuten goldgelb bei 190 °C backen.

**Kokos-Joghurt-Creme und Melonenbelag:**

Die gekühlte Kokosmilch mit Puder- und Vanillezucker kurz mit dem Handrührgerät aufschlagen, Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen bis eine stichfeste Creme entstanden ist. Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren und unter die Kokoscreme heben. Die Melonen halbieren. Mit einem Eiskugelportionierer das Fruchtfleisch herauslösen und die Kugeln in einem tiefen Teller in Scheiben schneiden. Anschließend die Melonenscheiben absieben, den Saft der Melonen dabei auffangen. Die Melonenscheiben kaltstellen. Den Melonensaft in einen kleinen Topf geben und zusammen mit dem Agar-Agar unter Rühren zum Kochen bringen. Etwa eine halbe Minute unter ständigem Rühren kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren. Mit einem Holzlöffel die Fruchtmasse unter die Kokos-Joghurt-Creme heben bis eine homogene Fruchtcreme entstanden ist. Diese auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens eine Stunde kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Melonenscheiben blütenförmig auf der Torte anordnen. Kalt genießen!!



[Link zum Rezept: Erfrischende VERPOORTEN-Melonentorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Erfrischende VERPOORTEN-Melonentorte

## **Leser-Tipp**

Agar Agar ist ein rein pflanzliches Geliermittel, das nicht nur unbedenklich und geschmacksneutral, sondern auch reich an Ballast- und Mineralstoffen ist. Im Gegensatz zu Gelatine gelingt das Gelieren mit Agar-Agar trotz der Enzyme die einige Melonesorten enthalten.

[Link zum Rezept: Erfrischende VERPOORTEN-Melonentorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)