

# Melonen-Frischkäse-Dreieck

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

150 g weiche Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
25 g Speisestärke

### Zum Unterrühren:

200 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen

### Frischkäse-Melonen- Füllung:

600 g Honigmelone  
30 ml Zitronensaft  
200 ml Kompottsauft  
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z.  
B. Philadelphia®)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine  
gemahlen weiß  
6 EL kaltes Wasser  
200 ml geschlagenes  
Schlagobers

### Zum Dekorieren:

etwa 100 g Melonenkugeln vom  
Ausstechen  
200 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen

## 1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Kirschen kurz unterrühren.

## 2 Einen dreieckigen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse im Backrahmen verteilen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Backrahmen umstellen.

#### 4 Frischkäse-Melonen-Füllung:

Die Melonie halbieren und die Kerne mit einem Löffel entnehmen. Mit einem Kugelausstecher ca. 40 Kugeln ausstechen und zum Dekorieren zur Seite geben. Übriges Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit Zitronensaft pürieren und mit Kompottsauce auf 1/2 l auffüllen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Melonenpüree verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit 4 EL vom Frischkäse-Melonen-Püree verrühren und unter das übrige Frischkäse-Melonen-Püree rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

3/4 der Füllung auf dem Tortenboden verteilen und mit dem Tortenoberteil abdecken. Die übrige Füllung auf der Torte glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

#### 5 Zum Dekorieren:

Die Torte mit den zur Seite gegebenen Melonenkugeln und Kompottsauerkirschen belegen und bis zum Servieren kalt stellen.