

Melonen-Heidelbeer-Topfen-Torte

16 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
120 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
½ KL Dr. Oetker Backpulver

Frucht-Füllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
20 g Zucker
2 gestr. EL gesiebte Speisestärke
100 ml Himbeersirup
200 ml Wasser

Zum Unterrühren:

300 g würfelig geschnittene
Honigmelone
100 g Heidelbeeren

Topfenmasse:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g Speisetopfen (20 %)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
Saft von 1 Zitrone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Wie mache ich eine Melonen-Heidelbeer-Topfen-Torte?:

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Frucht-Füllung:

Für die Frucht-Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Zucker mit Stärke, Dicksaft und Wasser unter Rühren zu sämiger Konsistenz kochen. Vom Herd nehmen, die Gelatine unterrühren und das Ganze etwas überkühlen lassen.

3 Zum Unterrühren:

Melonenstücke und Heidelbeeren unterrühren.

Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Topfenmasse:

Für die Topfenmasse die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Zucker, Vanillin Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung (nach ca. 15 Min.) das Schlagobers unterheben.

2/3 der Masse auf den Tortenboden streichen. 4 EL der Frucht-Füllung zur Seite geben. Die übrige Frucht-Füllung mit dem Löffel auf der noch weichen Creme verteilen. Mit dem Tortenoberteil abdecken und die restliche Topfenmasse darauf streichen. Die zur Seite gegebene Frucht-Füllung darauf verteilen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.