

# Topfen-Sauerrahmtorte mit Melonen

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Keksboden:

40 Stk. grob zerbröselte Biskotten (1 Pkg.)  
125 g weiche Butter

### Topfenfüllung:

250 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)  
250 g Sauerrahm  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
120 g gesiebter Staubzucker  
8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
¼ l geschlagenes Schlagobers  
klein geschnittene Melonenreste von der Verzierung

### Zum Verzieren:

½ l geschlagenes Schlagobers  
360 g Honigmelone  
450 g Wassermelone  
Limettenschalenstreifen

## 1 Keksboden:

Für den Boden Biskotten mit Butter verrühren. Eine Springform (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte stellen. Den Keksboden mit einer Teigkarte darin verteilen und leicht andrücken. 1/4 Std. kalt stellen.

## 2 Topfenfüllung:

Für die Füllung Topfen mit Sauerrahm, Aroma und Staubzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Masse rühren. Das Schlagobers unterheben. Die Melonenstücke einrühren. Die Füllung in die Form geben und glatt streichen. 1 1/2 Std. kalt stellen.

## 3 Zum Verzieren:

Schlagobers in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Die Torte mit Melonenbällchen und Limettenschalenstreifen beliebig verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Melonenbällchen mit dem Parisienneausstecher herstellen.