



# MELONEN-JOGURT-TARTE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN MÜRBETEIGBODEN

**200 g** Weissmehl

**100 g** Butter, weich

**1** Ei(er)

**1 Prise(n)** Salz

**2 EL** Puderzucker

**1 EL** Wasser

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** Limette(n)

**100 g** Naturjogurt

**70 g** Zucker

**150 g** Vollrahm, geschlagen

### FÜR DEN BELAG

**0.5** Kantalupe Melone

**0.5** Zuckermelone

**1 Pkg.**

**[Päckchen]** Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl mit Butter, Ei, Salz, Puderzucker und Wasser zu einem glatten Teig kneten. Mit Folie umwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Teig rund ausrollen und eine gefettete Tarte- oder Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand erzeugen.
4. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auskleiden und mit Trockenerbsen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
5. Backpapier und Erbsen entfernen und den Boden gut auskühlen lassen.
6. Für die Crème ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Limette auspressen, die Schale abreiben. Jogurt, Zucker, Limettensaft und Limettenschale dazugeben und gut verrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Creme auf den Boden glatt streichen. Mit Kugelausstechern Kugeln aus den Melonenhälften ausstechen und die Tarte damit verzieren. Tarte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Tortengelee nach der Packungsanleitung zubereiten und über die Melonenkugeln geben. Noch mal ca. 30 Minuten kühlen.