



# MELONEN-JOGHURT-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

### FÜR DEN BODEN

- 100 g** Butter, ungekühlt
- 150 g** Weiße Schokolade, geschmolzen
- 200 g** Cornflakes, leicht zerdrückt

### FÜR DAS MELONENMOUSSE

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** Kantalupe Melone, püriert
- 90 g** Zucker
- 1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
- 150 g** Joghurt 10 % Fett

### FÜR DEN BELAG

- 300 g** Kantalupe Melone, gewürfelt
- 1** Päckchen Tortengeleepulver à 12 g

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen und die Masse in den Tortenring drücken.
2. Für das Melonenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Torte etwas ankühlen lassen, danach die Melonenwürfel darauf verteilen. Tortengelee laut Packungsangabe zubereiten und über die Melonenwürfel gießen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.