

WASSERMELONEN-TORTE

Zutaten:

- 1 große Wassermelone
- Frische Beeren: Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
- Frische Zitronenmelisse
- Zusätzlich: Zahnstocher für den Halt



Zubereitung:

1. Zuschneiden: Die Wassermelone schälen und in zwei dicke Scheiben (unterschiedlich groß) schneiden, sodass du sie später wie eine mehrstöckige Torte stapeln kannst.
2. Stapeln: Die beiden Melonen-Etagen übereinanderstellen. Für einen sicheren Halt kannst du die Etagen in der Mitte mit Zahnstochern fixieren.
3. Vorbereiten: Das restliche Obst und die Zitronenmelisse vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen.
4. Dekorieren: Die Melonentorte nach Belieben verzieren. Damit die Beeren (besonders an den Seiten) gut halten, kannst du sie einfach mit halbierten Zahnstochern feststecken.
5. Kühlen: Die fertige Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. (Achtung beim Essen: An die Zahnstocher denken!)

Viel Spaß und genieße deine Wassermelonen-Torte!

Tipp:

Aus den Melonenresten kannst du mit Zitronensaft und Eiswürfeln im Mixer direkt noch einen kühlen Melonen-Drink zaubern!

Gut zu wissen:

Diese „Torte“ besteht zu über 90 % aus Wasser und sorgt an heißen Tagen für eine wunderbare Erfrischung!

Meine Notizen: