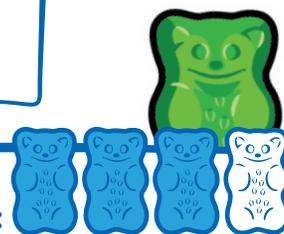


HARIBO

Melonenkuchen

Schwierigkeitsgrad:



Diese kleine Joghurt-Sahnetorte in Melonen-Optik wird ganz einfach mit einer Backmischung zubereitet.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backmischung bei)

Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Naked Cake Joghurt
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

Sahnebelag:

400 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot und grün
30 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
30 g HARIBO Wassermelone

So geht's:

1. Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen.
Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2. Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit roter Speisefarbe einfärben, in die Form füllen, verstreichen und backen.
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.
Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen.
Nach 10 Min. den Papierring - ohne Messer - lösen und entfernen.
Kuchen mind. 2 Std. erkalten lassen.

3. Bodenplatte mit einem Messer lösen und entfernen. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Sahnebelag zubereiten:

Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) mit Sahne und Joghurt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Creme halbieren und jeweils mit der Speisefarbe rosa und grün einfärben. Unter die rosafarbene Creme die Schoko-Tröpfchen rühren.

3/4 der rosafarbenen Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und mit der grünen Creme am Rand und etwa 2 cm auf dem oberen Boden verstreichen. Mit einer Teigkarte den Rand glatt streichen. Übrige rosafarbene Creme in die Mitte der Torte geben und verstreichen.
Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Verzieren:

Kurz vor dem Servieren einige Schoko-Tröpfchen in die Mitte des Melonenkuchens geben und HARIBO Wassermelone auflegen.

TIPP

Der Boden kann auch gut am Vortag zubereitet und gebacken werden.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

