

## Maulwurforte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Dessert

Torte

Creme

Obst

- 3 Eier
- 3 tb Wasser, warm
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 12 sl Gelatine, weiß; eingeweicht
- 1/4 Wassermelone
- 1/2 Honigmelone
- 1 Cantaloupemelone
- 150 g Joghurt
- 50 g Zucker
- 1 pk Tortenguss, rot
- 100 g Sahne; steif geschlagen
- 1 Baiserschale; aus der
  - Konditorei, zerbröckelt
  - notiert: M.Peschl

Eier, Zucker und Wasser schaumig schlagen. Mehl über die Masse sieben und unterheben. Springformboden mit Backpapier auslegen, Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 oC etwa 20 min backen. Aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen und abkühlen lassen.

Fruchtfleisch der Melonen auslösen. 400 Gramm davon (pro Torte) pürieren, Rest beiseite stellen. Püree, Joghurt und Zucker verrühren. Aufgeloeste Gelatine unterziehen. Im Kühlschrank halbfest werden lassen.

Biskuit auf eine Tortenplatte legen. Einen etwa 10 cm breiten Streifen Backpapier und einen Tortenring um den Teigboden legen. Fruchtmasse aufstreichen. Gut kühlen und erstarren lassen.

Torte mit Guss überziehen. Aus dem restlichen Melonenfruchtfleisch Kugeln ausstechen und diese in der Mitte der Torte aufhäufen. Tortenrand dünn mit Sahne bestreichen und Baiserbroesel andrücken.

Wie auch andere, das tropische und subtropische Klima liebende Pflanzen, sind die Ursprünge der Melone ebenfalls in Zentralasien zu suchen, möglicherweise auch in Afrika. Schon die Griechen und Römer bauten das in vielen Varianten sprießende Kuerbisgewächs an. Heute werden die großartigen Durstlöcher nicht nur in den Tropen und in Suefrankreich angebaut, sondern auch im Tessin und im Wallis, während sie nördlich der Alpen kaum eine Chance haben, in Freilandkultur erfreulich zu gedeihen. Wer es trotzdem hier

probieren will, muss mindestens auf ein kleines Gewächshaus zurückgreifen können, das den Pflanzen das ihnen genehme Klima vorgaukelt.