



## MELONENTORTE

- Tortenform mit KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Mehl und Backpulver versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale schaumig (mind. 10 Minuten) schlagen. KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehl unter die Masse heben, in die Tortenform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- Für die Sauerrahmcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers schlagen und kalt stellen. Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne ausschaben. Mit einem runden Kugelausstecher kleine Kugeln mit 1 cm Durchmesser ausstechen. Sauerrahm und Staubzucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen und Gelatine darin auflösen, zur Sauerrahmcreme gießen und Schlagobers unterheben. Melonenkugeln unterheben und die Masse auf den Biskuitboden geben, die zweite Biskuihälfte auf die Creme legen und 7 Stunden kalt stellen.
- Für den Belag die Marillenmarmelade glatt rühren und dünn auf den Biskuitteig aufstreichen. Ausgestochene Melonenkugeln auf das Biskuit verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser zubereiten. Mit einem Pinsel das leicht überkühlte Tortengelee auf den Belag geben, die Torte für 1 Stunde kalt stellen und aus der Form heben.

TIPP: Wenn Sie keinen Kugelausstecher zur Hand haben, schneiden Sie die Melone in 2 - 3 mm dünne Scheiben.

### Biskuitmasse:

- 3 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 70 ml KRONENÖL mit feinem Buttergeschmack
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver

### Sauerrahmcreme:

- 1 Honig- oder Zuckermelone
- 250 g Sauerrahm
- 90 g Staubzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 5 Blätter Gelatine
- 250 ml Schlagobers

### Belag:

- 50 g Marillenmarmelade
- 1 Honig- oder Zuckermelone
- 1 Packerl helles Tortengelee