

Wassermelonen-Kuchen mit Sahne und Früchten

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

1 große, kernarme Wassermelone
580 g Sahne
50 g Zucker
100 g Blaubeeren
1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör

Tortenplatte
Kugelausstecher

So einfach wirst du mit 5 Zutaten zum Tortenbäcker. Die Basis: fruchtig-saftige Wassermelone. Die Creme: süße Vanillesahne. Zuckerperlen und Schokostreusel bleiben im Schrank - du streust Blaubeeren und kleine Melonenkugeln auf deine Torte.

- 1 -

Kopf und Boden der Wassermelone gerade abschneiden. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausschneiden und beiseitelegen. Wassermelone aufstellen und Schale rundherum abschneiden, sodass eine gleichmäßige Tortenform entsteht.

- 2 -

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Sahne steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen und Vanillemark unterrühren.

- 3 -

Blaubeeren waschen. Melone auf eine Tortenplatte stellen, mit Küchenpapier abtupfen und rundherum mit Sahne einstreichen. Mit Blaubeeren und Melonenkugeln dekorieren und mindestens 1 Stunde kalt stellen.