



Fruchtige Wassermelonen Torte

Menge	Zutaten
1 Stck	große Wassermelone
1 Pckg	Joghurt Kokosraspeln
1 Stck	Vanilleschote Holunderblüten-Basilikum Sirup frisch geriebener Parmesan
n.B.	Trauben, Banane, Apfel, Kiwi, Brombeeren, Johannisbeeren, Pfirsich
n.B.	Thymian, Basilikum, Ringelblume, Minzblätter...

Zubereitung:

1. Als erstes die Wassermelone in der Mitte in ca. 3 cm dicke Scheibe schneiden.
2. Den Joghurt mit Kokosraspeln ca. ½ kleine Vanilleschotte Mark und ca. 1- 2 EL Holunder Basilikum Sirup vermischen und mit der vermischten Masse einfach die Melone Scheibe bestreichen.
3. Die Melonenscheibe anschließend in Ecken schneiden – damit man sie später, wenn das Ost drauf, ist leichter tut.
4. Nun könnt ihr eure Sommer-Obsttorte nach Lust und Laune mit Beeren, Kräuter und essbaren Blüten garnieren.
Obendrauf noch bisschen Parmesan und Vanille und voila!
Fertig ist der Obstkuchen.

*Lasst mich unbedingt wissen, wie es euch gelungen ist.
Und vor allem wie eure sommerliche Wassermelonen-Torte ausgeschaut hat - ich freue mich schon
auf eure Bilder!*



Lucina's Tipps:



Wirklich darauf achten, dass die Melonenscheibe mindestens 2-3 cm Dicke hat - sonst zerbricht die Scheibe.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina