

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
125 g kalte Butter
1 Ei
1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale
1 Zitrone

Sektgelee:

4 Blatt weiße
Gelatine
einige Blätter
Zitronenmelisse
1 EL Zitronensaft
25g Puderzucker
180 g trockener Sekt

Belag:

200 g Erdbeeren
150 g Mango
100 g Hogimelone
oder Netzmelone



Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten, und 1/2 Stunde kaltstellen. Mürbeteig mit etwas Mehl zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* zu einem gleichseitigen Dreieck ausrollen, mit Mehl bestäuben und zur Mitte hin zusammenlegen. *Trieform* auf eine Seitenlänge von jeweils 28 cm ausziehen und um den Teig stellen. Teig hochklappen und mit dem *Rolli-Set* festdrücken. Die Ränder mit dem *Tandem-Rädchen* geraderädeln. Mit Hilfe des *Profi-Tortenhelfers* auf den *Rosti III* setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 Minuten backen. Gut abkühlen lassen.

Gelatine im *VEMMiNA CUP 1/4 I* in kaltem Wasser einweichen. Blätter der Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. In einem Topf Zitronensaft und Puderzucker mit dem *Softliner klein* verrühren und erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen, den Sekt zugeben. Das Gelee in den Kühlschrank stellen, bis es anfängt zu gelieren. Erdbeeren putzen, aus der Mango mit dem *Äuglein* Kugeln formen, die Melone mit dem *Gärtner-messer* in Streifen schneiden. Mürbeteigdreieck mit den Früchten belegen. Sektgelee darübergießen und mit Zitronenmelissestreifen bestreuen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Hinweis:

Bei sauren Früchten wie Himbeeren oder Brombeeren die Zuckermenge für das Sektgelee um 10 g erhöhen.

Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 25min

Temperatur: 200°C