

Sommerliche vegetarische Fruchttorte mit White Stilton PDO Hartington

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.



Zutaten

- 120 g White Stilton PDO Hartington
- 1 Melone
- 80 g frische Himbeeren
- 1 Kiwi
- 2 Orangen
- 2 frische Feigen
- 100 g Erdbeeren
- Einige frische Minzblätter

Zubereitungsschritte





1. Schneiden Sie die Melone in 4 dicke Scheiben.
2. Verwenden Sie einen runden Ausstecher, um die Melonenscheiben in runden Scheiben zu formen und gleichzeitig zu schälen, und legen Sie diese in die Mitte der Servierteller.
3. Bereiten Sie die Früchte vor. Dazu schälen und schneiden Sie die Kiwi in dünne Scheiben.
4. Schneiden Sie die Feigen in kleine Viertel.
5. Schälen Sie die Orangen gründlich und schneiden Sie Segmente aus.
6. Erdbeeren waschen und entstielen.
7. Belegen Sie die Melonenscheiben mit den geschnittenen Früchten und bedecken Sie alles mit White Stilton-Spänen.
8. Dekorieren Sie die angerichteten Teller mit Minzblättern und servieren Sie sie gut gekühlt.