Kiwi-Joghurt-Torte mit Cranberries

Leider nicht gelungen

Diese Torte gelingt nicht. Daher diese bitte in dieser Weise nicht nachzubereiten. Ich veröffentliche auch Rezepte von Gerichten, die nicht gelingen. Da diese Torte, die ohne Backen kalt zubereitet wird, eine Eigenkreation ist, ist dies eben ein Fehlschlag.

Am Boden kann es nicht liegen. Diesen aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter kalt zubereiteter Boden habe ich schon bei anderen Torten zubereitet und er gelingt immer.

Generell kann es auch an der Füllmasse nicht liegen. Denn eine Füllmasse aus zerkleinertem Obst und Joghurt und dann entsprechend der Menge der Obst-Joghurt-Mischung verwendeten Blätter Gelatine habe ich auch schon des öfteren zubereitet

und auch diese sind immer gelungen.

Ich kann es mir nur so erklären, dass die zusätzlich verwendeten Cranberries, deren Maße ich allerdings in die Berechnung der Anzahl der Blätter Gelatine einbezogen habe, dann doch ein Zuviel an Masse ergaben, so dass die Füllmasse auch über Nacht im Kühlschrank nicht wie erwartet fest und kompakt wurde. Sie ist also noch ganz leicht flüssig.

Dies führt dann leider dazu, dass der Boden langsam durchweicht und die Torte somit nicht mehr kompakt ist. Das alles führt somit zum Schluss, die Torte sehr schnell, am besten innerhalb zweier Tage, zu verspeisen.

Denn ein positives hat die Torte dennoch. Geschmacklich ist sie sehr gut. Eine leichte Säure durch die Kiwis. Und die Cranberries, die fast ein wenig an Weintrauben erinnern, bringen Festigkeit und Crunch mit.

Jetzt muss ich mir nur noch überlegen, wie ich die Füllmasse kompakt und fest bekomme.

[amd-zlrecipe-recipe:1239]