Kaki-Milch-Torte

Wenn Sie ab und zu einmal recht exotische Früchte gekauft und somit vorrätig haben, können Sie damit auch eine sehr leckere Torte zubereiten.



Mit Schokoladenraspeln dekoriert

In diesem Fall kommen drei Kaki-Früchte in die Füllmasse der Torte. Sie werden einfach geputzt und in der Küchenmaschine zu einem Brei püriert. Dieser kommt in einen Liter Milch. Vorher kommt natürlich für Festigkeit und Stabilität Gelatine in die Milch.

Alles zusammen kommt auf den Tortenboden in der Backform. Nach 6 Stunden oder über Nacht erhalten Sie eine sehr schmackhafte Torte.

Dekoriert wird die Torte noch vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenraspeln.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 3 Kakifrüchte
- 14 Blätter Gelatine

Für das Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Milch mit etwas Frucht
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kakifrüchte putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

500 ml Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben.

Kakifrüchtebrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Mit den Schokoladenraspeln dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Trauben-Beeren-Torte

Für den Feiertag sollte es eine Torte geben. Meinen Sie nicht auch? Um ihn entsprechend zu würdigen. Beim Frühstück und beim nachmittäglichen Kaffeetrinken.



Mit viel Obst

So bin ich für Neujahr verfahren. Und habe eine prächtige Torte zubereitet. Für das Obst habe ich ein Pfund rote Trauben verwendet, die einfach nur geputzt und halbiert werden. Und zusätzlich kommt eine kleine Packung Beerenmix hinein, mit Heidelbeeren, Himbeeren und Physalis.

Die flüssige Füllmasse liefert ein halber Liter Milch und ein Becher Skyr. Da das Obst vielleicht ein wenig Flüssigkeit mitbringt, bin ich auf der sicheren Seite gewandelt und habe anstelle 10 Blatt Gelatine für 1 l Flüssigkeit doch lieber 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte gelingt. Sie ist groß und prächtig. Und schmeckt herrlich fruchtig und frisch. Unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, kalt schmeckt sie noch besser. Und der Feiertag ist gerettet.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g rote Trauben
- 1 Packung Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Physalis, 150 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Prächtige Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben von den Stielen befreien, einmal halbieren und in eine Schüssel geben. Beerenmix darunter mischen.

Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Skyr dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Masse zum Obst geben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen. Auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben und gut verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Eiskaffeetorte

Sie wundern sich, warum dieses Rezept ohne Foodfotos veröffentlicht wird? Ich habe dieses Mal keine Fotos von der Torte gemacht. Ich möchte Ihnen nicht den Appetit verderben. Denn diese Torte war ein Reinfall und somit Misserfolg.

Woran es denn nun definitiv lag, kann ich so genau nicht erklären. Eine gute Überlegung war vorab jedoch sicherlich, das Obst, das ich zerkleinert in die Torte geben wollte, nicht dazugegeben habe. Ich hatte Honigmelone und Physalis vorrätig. Und beides passt sehr gut zu einer Torte mit Eiskaffee. Allerdings hatte die Füllmasse schon etwa 1,6 l. Und wie erwartet, füllte dies die Springbackform mit dem Toastbrottortenboden fast bis an den Rand der Backform. Da nicht an allen Stellen das Backpapier so hoch reichte, lief ein wenig von der Füllmasse auch aus und sammelte sich auf der Kühlschrankablage. Wenn ich das Obst noch hinzugegeben hätte, hätte ich eine viel zu mächtige Masse gehabt und die Hälfte

davon wäre übrig geblieben. Also, das war die eine, gute Überlegung.

Ja, und der eigentliche Grund für den Misserfolg mit der Torte? Ich hatte eine Dose mit 500 g Getränkepulver erhalten, mit dem man sich zusammen mit kalter Milch Eiskaffee zum Trinken zubereiten kann. Ich hätte jedoch auf diese Art und Weise diese Dose niemals aufgebraucht. Also überlegte ich, dass dies eine gute Möglichkeit für eine Eiskaffeetorte sei. Für das ganze Pulver mit 500 g benötigte man 1,6 l Milch, so habe ich schnell im Koof ausgerechnet.

Es lief zunächst auch alles gut, genügend Gelatine habe ich auch verwendet. Aber ich nehme einfach an, dass die Füllmasse insgesamt zu flüssig war. Es war eben kein Joghurt, Quark oder Skyr in der Füllmasse, der diese ein wenig sämig macht. Und so geschah mir das Missgeschick, dass beim vorsichtigen Einfüllen der flüssigen Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform sich die Toastbrotwürfel nach und nach langsam lösten und an die Oberfläche der Torte schwammen. Man könnte somit sagen, die Verhältnisse haben sich umgedreht: Die gelierte Eiskaffeemasse befindet sich am Boden der Torte und der Tortenboden, der eigentlich nach unten gehört, befindet sich oben. Also, optisch kein schöner Anblick und somit nicht wert, als Foodfoto aufgenommen zu werden. Operation gelungen, Patient tot.

Nach anfänglichen Überlegungen, die Torte zu entsorgen, dachte ich mir aber, sie ist ja nicht ungenießbar. Nur schwimmen eben die Toastbrotwürfel an der Oberfläche der Füllmasse und sitzen nicht wie gewohnt am Boden der Torte. Aber genießbar ist sie dennoch. Also entschloss ich mich, diesen Misserfolg hier zu veröffentlichen. Um Sie davor zu warnen, nicht den gleichen Fehler wie ich zu begehen. Und bei Füllmassen, die sehr flüssig sind, sehr vorsichtig zu sein. Oder sie möglichst zu vermeiden.



Mit einem Trick doch noch gelungen

Nachtrag: Ich habe festgstellt, dass die flüssige Füllmasse anscheinend tatsächlich den Toastbrottortenboden komplett aufgelöst hat. Und die Toastbrotwürfel nun oben schwammen, wogegen die Füllmasse nach unten sank. War die Füllmasse zu heiß geworden und ich habe das nicht beachtet? Die Feststellung gab mir aber folgende Möglichkeit: Da der Tortenboden nun oben, die Füllmasse unten war, habe ich die Torte mit zwei gleichgroßen Tortenplatten einfach gewendet. Sozusagen vom Kopf auf die Füße gestellt, um es mit Marx und Heidegger zu sagen. Somit habe ich eine recht normale Torte wiederhergestellt. Boden unten und Füllmasse oben. Nicht vorenthalten will ich Ihnen auch, dass die Eiskaffee-Füllmasse hervorragend nach Kaffee schmeckt. Wirklich lecker. Und aufgrund dieser Wendemethode gibt es dann doch noch einige Foodfotos für Sie.



Leckerer Kaffeegeschmack

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Eiskaffe-Getränkepulver (1 Dose)
- 1,6 l Milch
- 18 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen halben Liter Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Gealtine mit der Hand auspressen, langsam in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Getränkepulver dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Restliche Milch dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse vorsichtig auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben.

Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. „Guten Appetit!“

Brombeer-Joghurt-Torte mit Schokolade



Schokoladenstreusel innen und obenauf

Was macht man, wenn man eine große Menge an Joghurt von jemandem geschenkt bekommt, diese aber erst gar nicht alle aufessen kann? Sie werden es schon geahnt haben, man verwendet sie mit Blattgelatine als Füllmasse für eine Torte. Problem gelöst.

In diesem Fall standen 16 Packungen griechischer Joghurt mit Brombeeren und mit Pfirsich vor mir auf dem Küchentisch. Den Pfirsichjoghurt habe ich einmal separat in den Kühlschrank gestellt und sukzessive in ein paar Tagen abends gegessen.

Und die 8 Packungen Brombeerjoghurt ergaben genau 1,2 l Füllmasse. Also wie geschaffen für die Torte. Da ich die Füllmasse ja im Topf leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen und verrühren muss, kann ich die Konsistenz des Joghurts, wie er in der Packung geliefert wird, nicht beibehalten. In diesem Fall Frucht unten, weißer, cremiger Joghurt oben. Also ergibt sich daraus ein violettes Brombeer-Joghurt-Gemisch. Aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zu solch einer Torte passt natürlich auch noch eine Portion Schokolade. Und somit kamen Schokoladenstreusel sowohl in die Füllmasse als auch vor dem Servieren auf die Torte obenauf.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1,2 l Brombeer-Joghurt nach griechischer Art (8 Becher à 150 ml)
- 2 EL Schokoladenstreusel
- 12 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit leckerem Brombeerjoghurt
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurts in einen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurts geben, auflösen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zwei Esslöffel Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Papaya-Erdbeer-Torte



Obst pur
Hier haben Sie den Obstgeschmack bei dieser Torte in Reinkultur. Ausnahmsweise kommt hier nicht noch ein Milchprodukt in die Füllmasse. Das normalerweise die Füllmasse ein wenig vom Volumen her vergrößert. Aus diesem Grund gelingt diese Torte auch eher flach und eben nicht sehr hoch.

Aber Sie haben den Obstgeschmack eben pur. Reine Papaya und reine Erdbeeren. Durch nichts weiteres verfälscht. Nur durch Blattgelatine gebunden und damit im Kühlschrank erhärtet.

Probieren Sie es aus, die Torte schmeckt gut gekühlt einfach wunderbar und herrlich.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Papaya
- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 8 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Nicht sehr hoch, aber sehr schmackhaft
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Papaya schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Erdbeeren putzen und im Ganzen zu der Papaya geben.

Das Obst in einer Küchenmaschine zu einem feinen Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Obstmus in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Obstmus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte auf eine Tortenplatte geben, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obsttorte mit verschiedenem Obst



Einfache Obsttorte

Sie haben sicherlich ab und zu auch Obst vorrätig, das anderweitig nicht mehr gegessen wird und somit zügig verbraucht werden muss, da es sonst verdirbt.

Diese Obsttorte ist geschmacklich nichts besonders. Sie ist handwerklich gut zubereitet. Und schmeckt, wonach eine Torte aus einem Milchprodukt und verschiedenem Obst eben schmecken soll. Nach Milch, durch die Gelatine verfestigt. Und nach Obst. Besonders die Fruchtigkeit und Süße der Trauben und Johannisbeeren ist hierbei hervorzuheben.

Also eine für den Spätsommer sehr geeignete Torte, die frisch und fruchtig schmeckt und am besten gut gekühlt gegessen werden sollte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Milch
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g weiße Trauben (1 Packung)
- 250 g Johannisbeeren (1 Schale)
- 1 große Zwetschge
- 2 Kaktusfrüchte
- 2 Limetten (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Das Obst bringt Süße mit
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, von den Stielen befreien und im Ganzen in eine Schüssel geben.

Das Gleiche mit den Johannisbeeren durchführen.

Zwetschge entkernen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kaktusfrüchte schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Mich geben und mit dem Schneebsen gut verrühren. Früchte und Limettensaft dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Torte am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Pfirsich-Joghurt-Torte mit Schokoladenstreusel



Mäßig süß, aber fruchtig
Sommerzeit ist Obstzeit. In den Regalen der Discounter und Supermärkte stapeln sich die frischen Obstsorten. Sie haben sicherlich auch schon die eine oder andere Obstsorte ins Auge gefasst, um Kuchen, Torten oder Desserts damit zuzubereiten. Vielleicht kochen Sie ja auch damit? Entenbrust in Orangensauce? Berliner Leber (mit Apfelscheiben)?

Hier wird ein Korb Pfirsiche, etwa 1 kg, für eine Torte verwendet. Geputzt, entkernt, kleingeschnitten und dann in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeitet.

Als normale Füllmasse für die Torte dient 1 l milder Naturjoghurt. Dazu der Pfirsichbrei, ebenfalls 1 l. Und schon hat man eine Füllmasse von 2 l. Und das bedeutet, dass man zum Festigen 20 Blatt Gelatine benötigt.

Als kleine Dekoration und für etwas mehr schokoladige Süße kommen noch Schokoladenstreusel auf die fertige Torte.

Ein wahres Sommer-Ess-Vergnügen, denn gut gekühlt – solche

Torten sollte man bei sommerlichen Temperaturen immer im Kühlschrank aufbewahren, was sie auch vor einem Fruchtfliegenbefall schützt – ist diese Torte ein Genuss. Frucht, Schokolade und Joghurt schmeckt zusammen immer. Und bei dieser Torte allemal.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Pfirsiche (1 Korb)
- 1 l milder Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit etwas Schokoladenstreusel
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pfirsichstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei häckseln.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Einen Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zweiten Joghurt dazugeben.

Pfirsichbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Handvoll

Schokoladenstreusel bestreuen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Fruchttorte mit Pfirsichen und Kirschen

Begehen Sie nicht die gleichen Fehler wie ich. Vor einiger Zeit habe ich ein Rezept für die mir bisher am besten gelungene Torte veröffentlicht. Es war eine Fruchttorte mit pürierter Wassermelone, Honigmelone und Mango. Diese Torte war wirklich perfekt gelungen und geschmacklich eine richtige Fruchtbombe.



Brot mit Frucht

Diese Torte ist jedoch eher das Gegenteil, denn sie ist nicht

so richtig gelungen. Es ist eher ein Weißbrot mit Fruchtbelag wie bei einem Frühstück.

Fangen wir von vorne an. Zunächst einmal sorgen Sie dafür, dass Sie nur reife Früchte kaufen. Gern auch überreife. Ich hatte leider nur etwas unreife Früchte, was ich aber erst nach der Zubereitung und dem ersten Essversuch merkte. Die Pfirsiche waren noch hart. Und die Kirschen zwar schön schwarz, aber sie hätten noch ein paar Wochen am Baum und somit mehr Süße vertragen können. Also schon einmal die Zutaten sind nicht so sonderlich klug gewählt.

Als weiteres machen Sie bitte den Tortenboden nicht so hoch. Ich hatte kein Toastbrot oder Sandwiches vorrätig, sondern bediente mich eines großen, langen Weißbrotes. Das Resultat war leider, dass es viel zu viel Brot war. Und der Tortenboden damit sehr dick und hoch wurde. Das sieht zum einen nicht schön aus. Zum anderen schmeckt es nicht so sonderlich gut. Und es hat noch einen dritten Nebeneffekt, der aber sehr wesentlich ist. Der Tortenboden ist also sehr hoch. Das bedeutet auch, dass das eingelegte Backpapier aufgrund dessen an manchen Stellen nicht sehr viel über den Tortenbodenrand hinausragt. Denn Backpapier reicht meistens nie ganz bis an den oberen Rand der Back-Springform.

Dies wieder bedeutet das folgende: Zunächst einmal saugt sich das Weißbrot – anders als ein dünnerer Toastbrot- oder Sandwichboden – stark mit der Flüssigkeit der Füllmasse voll.

Und die Spring-Backform ist nie ausreichend dicht genug, um die Füllmasse aus Milch, Gelatine und Früchten zusammenzuhalten. Und da das Backpapier an manchen Stellen mit dem Tortenboden abschließt, läuft ein Teil der flüssigen Füllmasse über das Backpapier hinaus. Und läuft aus der Backform im Kühlschrank unten heraus.

Sie haben damit eben einen aufgeweichten Tortenboden. Darauf das kleingeschnittene Obst. Einen kleinen Rest der Flüssigkeit

mit der Gelatine, die das Obst gerade so zusammenhält. Und sehr viel Flüssigkeit im Kühlschrank auf den Ablageböden, so dass Sie dort erst einmal aufwischen dürfen.

Perfekt und schmackhaft geht anders.

Wenn Sie diese Ratschläge beherzigen und die Fehler abstellen, also zum einen reife Früchte kaufen und zum anderen den Tortenboden in gewohnter Manier dünn aus Toastbrot oder Sandwich zubereiten, dann steht einem gelungenen Ergebnis dieser Fruchttorte nichts im Weg!



Nicht unbedingt gelungen

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Anstelle des Toastbrotes ein langes Weißbrot verwenden

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 4 Pfirsiche
- 500 g Kirschen
- 2 TL Agar-Agar (etwa 10 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle des Toastbrotes ein langes Weißbrot verwenden.

Pfirsiche putzen, entkernen, vierteln und dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Kirschen putzen, entkernen und im Ganzen in eine Schüssel geben.

Milch in einem Topf erhitzen. Agar-Agar dazugeben, verrühren und 2 Minuten kochen lassen.

Obst dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf dem Tortenboden verteilen.

Torte in der Backform in den Kühlschrank geben. Mindestens 3 Stdn. im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananen-Hafermilch-Torte



Mit Bananen und Hafermilch

Bananen bieten sich für eine Torte mit einem Milchprodukt gut an. Sie haben sicherlich manchmal auch noch Bananen über, deren Schalen schon braun oder schwarz werden und die Bananen schon sehr überreif sind.

Einfach in der Küchenmaschine zu einem Mus vermixen. Mit einer Milch vermischt und mit Gelatine abgebunden ergibt es eine gute Füllmasse für eine Torte. Denken Sie nur an den bekannten Milchshake, den man im Sommer gern im Eiscafé trinkt.

Und Bananen haben schon immer gut zu Schokolade gepasst. So erhält die Torte vor dem Zuschneiden und Servieren eine leichte Bedeckung mit Schokoladenstreuseln.

Beim Bananenmus lässt sich nie so ganz vorhersagen, ob es sich homogen mit der Milch verbindet. Oder doch ein wenig abtrennt und, wie Sie auf den Foodfotos sehen können, doch nach oben wandert und sich dort sammelt. Und dann haben Sie eben bei der angeschnittenen Torte optisch Schichten in der Füllmasse.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 4 Bananen
- 1 l Hafermilch
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. In die Küchenmaschine geben und zu einem Mus vermixen.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Hafermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch dazugeben. Bananenmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stdn, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Big fruits cake



Mit leider zuviel verschiedenem Obst

Sommerzeit ist Obstzeit. Es gibt jedwede Obstsorte frisch vom Feld oder der Wiese beim Händler in den Obstregalen. Sie schwelgen sicherlich auch in diesem großen Angebot und fragen sich, was Sie damit alles zubereiten können.

Bereiten Sie einfach eine leckere, fruchtige und vielseitige Obsttorte daraus zu. Machen Sie aber nicht den Fehler wie ich, zuviel Obst dafür zu verwenden. Lassen Sie auf alle Fälle 1 Melone von der Zutatenliste weg. Ich habe sie nur mit aufgenommen, um das Rezept möglichst authentisch zu halten. Denn ich habe tatsächlich 2 Melonen, ein Pfund Trauben und eine Dose Ananasstücke für die Torte verwendet.

Schon beim Zuschneiden der Melonen und der Trauben und dem dann folgenden Mischen mit den Ananasstücken war mir die Menge suspekt. Sie war einfach zuviel und damit alles für die Torte überdimensioniert. Aber das wurde mir erst klar, als ich schon alles Obst zerschnitten und gemischt in einer großen Schüssel vor mir sah.

Ich habe die Obstmenge dann doch mit der Mandelmilch, in der ich die Gelatine aufgelöst habe, vermischt. Und auf den fertigen Tortenboden geschüttet. Und zack, ein Teil, etwa ein Viertel davon, fiel aus der Spring-Backform heraus, weil es zuviel war. Und so ergab der Rest noch einen leckeren Obstsalat nach dem Essen vor dem Fernseher.

Apropos Obstsalat, der Titel des Rezeptes „Big fruits cake“ passt so genau auch nicht. Ich hätte es besser „Obstsalattorte“ nennen sollen. Denn selbst ohne den Teil des gemischten Obstes, der aus der Backform fiel, war es immer noch viel zu viel Obst und ich hatte es wirklich bei dieser Torte zu gut gemeint. Denn auch die Menge an Mandelmilch mit der Gelatine war im Grunde genommen zu wenig zur Bindung und Festigkeit des Obstes beim Kühlen im Kühlschrank. Womit die Torte danach beim Anschneiden ein klein wenig zerfiel.

Also, alles in allem, lecker, fruchtig, schmackhaft – aber bedingt gelungen. Weniger ist eben manchmal mehr.

Ein Gutes hat das Rezept dann aber doch. Ich konnte feststellen, dass die Verwendung von Ananas aus der Dose, dieses Mal Ananasstücke, wirklich gut mit der Gelatine harmoniert und letztere auch gut abbindet. Denn Ananas in der Dose ist schon vorgegart. Ich hatte in anderen Rezepten darauf hingewiesen, dass Blattgelatine mit frischer Ananas aufgrund eines bestimmten Enzyms in dieser Obstsorte nicht erhärtet und somit Ananas nicht mit Gelatine verwendet werden kann. Der Workaround ist aber der, entweder Ananas aus der Dose zu verwenden – vorgegart – oder frische Ananas einige Minute leicht zu garen. Dann klappt es auch mit der Ananas!



Eher ein Obstsalat als eine Obsttorte

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 2 Honigmelonen
- 500 g rote Trauben (1 Schale)
- 300 g gestückelte Ananas (1 Dose)
- 1 l Mandelmilch
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Trauben von den Stielen befreien und längs halbieren. In die Schüssel geben.

Saft der Ananasstücke abschütten, Stücke in die Schüssel geben und alles gut vermischen

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Mandelmilch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Milch über das Obst geben und alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Überschüssiges Obst für einen Obstsalat als Dessert verwenden. Torte 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Aprikosentorte



Leckere Aprikosentorte

Im Sommer bietet es sich an, frisches Obst für Kuchen, Tartes oder Torten zu verwenden. Meinen Sie nicht auch? Man kann auf Dosenware verzichten. Frisches Obst schmeckt eben einfach … frischer und schmeckt besser.

Bei diesem Tortenrezept werden 500 g frische Aprikosen verwertet. Als Flüssigkeit und Füllmasse dient ein Liter Mandelmilch. Und für die Bindung sorgt die Blattgelatine.

Und da Aprikosen gut mit Schokolade harmonieren, wird die Torte vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Mandelmilch
- 500 g Aprikosen (1 Schale)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen putzen, den Kern entfernen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Mandelmilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zur Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Mandelmilch dazugeben. Aprikosenstücke ebenfalls hinzugeben und alles gut

vermischen.

Tortenfüllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Heidelbeer-Vanille-Torte

Sie haben sicherlich manchmal auch Produkte vorrätig, die sie aus irgendwelchen Gründen nicht so richtig verwerten können und dann nicht wissen, was sie mit ihnen anfangen. So bei diesem Rezept. Ich hatte sechs kleine Fläschchen Vanillesauce vorrätig. Und normalerweise verwendet man diese ja zum Beispiel für einen Pudding als Dressing, oder auch für andere Desserts.

Nun waren aber keine solche Desserts von mir geplant und ich hatte auch keine Zutaten für solche zuhause. Also habe ich einfach umdisponiert und die Vanillesauce, insgesamt 625 g, als flüssige Hauptzutat für die Füllmasse einer Torte verwendet. Und mit Gelatine im Kühlschrank gebunden.

Um die Menge noch etwas zu verlängern, gebe ich noch einen großen Becher Skyr dazu. Und für etwas Fruchtigkeit eine Packung frische Heidelbeeren. Fertig ist die Torte mit Obst und Vanille.

Sie werden, wenn Sie die Torte nachbereiten, sicherlich über das Folgende erstaunt sein: Sie schmeckt fast gar nicht nach Vanille. Aber das ist eben der Umstand von einem industriell

hergestellten Produkt wie einer Vanillesauce, in der sicherlich keine frische Vanille verarbeitet wurde, sondern die Vanille nur als chemische, industrielle Zutat vorliegt. Und somit die Sauce und auch die Torte eben nicht nach Vanille schmeckt.

Der einzige Umstand, der sich feststellen lässt, ist der, dass die Füllmasse der Torte irgendwie kompakter und fester schmeckt. Also wirklich gut. Aber das ist dann auch schon wirklich alles.



Festere, kompaktere Tortenmasse

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 250 g Heidelbeeren
- 625 ml Vanillesauce (5 Fläschchen à 125 ml)

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Vanillesauce in einen kleinen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Skyr dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren. Heidelbeeren hinzugeben und vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Die Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und alles gut verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte



Erdbeertorte geht immer …
Sie sind doch sicherlich mit mir einer Meinung, dass eine schöne Torte mit frischen Erdbeeren, ob in Stücken oder mit dem pürierten Erdbeermus, immer geht? Natürlich. Das ist eine

der leckersten Zubereitungen, die man für Erdbeeren wählen kann.

Ich habe in meinem Foodblog sicherlich schon ein Rezept für eine Erdbeertorte veröffentlicht. Somit müsste dies hier nicht mehr sein.

Aber eine Erdbeertorte schmeckt immer gut. Und die Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit Schokolade, also bekommt die Torte noch eine gute Portion Schokoladenstreusel als Dekoration.

Die Menge an Blattgelatine ist übrigens nicht zu hoch angesetzt. Der Joghurt bringt 1 l Flüssigkeit mit sich. Und die 500 g Erdbeeren ergeben ein Erdbeermus von knapp 600 ml. Also sind wir schlußendlich bei 16 Blatt Gelatine.

Und die Torte schmeckt … mmmmhhh.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 16 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit pürierten Erdbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Erdbeermus dazugeben und unterrühren.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann noch das zweite Joghurt dazugeben und verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben. Torte über Nacht in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Rumerdbeerentorte



Vorbote des Sommers
Manchmal muss es eben Rum sein! Sie kochen und backen sicherlich auch gern mit Spirituosen oder anderen alkoholischen Getränken. Was wären wir ohne das weitläufig bekannte Biergulasch oder die dunkle Rotweinsauce zu einem Rinder- oder Pferdebraten?

Aus diesem Grund werden diese Alkoholika auch gern beim Backen eingesetzt. Und so auch in diesem Fall, auch wenn es sich bei dieser Torte ja um eine Kein-Back-Torte handelt. Denn der Kühlschrank ist das zubereitende Haushaltsgroßgerät.

Diese Torte ist auch schon einmal der Vorbote des Sommers. Und

daher veröffentliche ich das Rezept jetzt Anfang des Frühlings, wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen. Bei den Erdbeeren musste ich noch auf Obst aus südlicheren Ländern zurückgreifen, denn der Sommer mit seiner Fülle von heimischem Obst liegt ja noch vor uns.

Ich trinke ja keinen Alkohol, wollte aber zumindest den Rumgeschmack in den Erdbeeren haben. Also habe ich kleingeschnittene Erdbeeren in einer Schüssel mit 40%igem Rum einen Tag lang im Kühlschrank getränkt. Der Alkohol ist über diese Zeitdauer natürlich komplett verdunstet. Übrig bleibt bei der fertig hergestellten Torte ein leichter, würziger Geschmack an Rum im Hintergrund. Mehr nicht. Aber der Rum aromatisiert auf diese Weise doch ein wenig die ganze Torte.



Mit in Rum getränkten Erdbeerstücken

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml 40%iger Rum
- 13 Blatt Gelatine
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Rum darüber gießen, alles vermischen und Schüssel einen Tag in den Kühlschrank geben.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren durch ein Küchensieb geben und den Rum in eine Schale abgießen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Kochtopf geben. Rum dazugeben. Alles leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Flüssigkeit im Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliches Joghurt untermischen. Erdbeerstücke dazugeben und alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beeren-Kirschen-Torte



Leckere Torte

Der Frühling beginnt. Die Tage werden länger. Dann kann man im Sommer bald auf frisches Sommerobst zugreifen. Sie planen sicherlich auch schon die nächsten Zubereitungen mit frischem Obst.

Alternativ kann man aber auch im jetzigen Noch-Winter durchaus einmal auf Früchte aus südlicheren Ländern zugreifen. Wie bei diesem Rezept auf Beeren aus Portugal und Marokko. Nachhaltig und ökologisch ist dies sicherlich fraglich. Aber im Zeichen der Globalisierung kann man da ruhig einmal darauf zurückgreifen.

Für die Torte habe ich auch den Saft der Süßkirschen aus dem Glas verwendet. Er verleiht der Torte die rote Farbe.

Als Dekoration kommen Schokoladenraspeln aus der Packung darauf. Der Tortenboden ist wie meistens aus Toastbrot und Margarine zubereitet.



Mit Beeren und Kirschen

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 1 Glas Süßkirschen (700 ml)
- 1 Packung Beerenmix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, etwa 125 g)
- 14 Blätter Gelatine

Zur Dekoration:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Saft der Kirschen in einem Topf mäßig erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den warmen Kirschensaft geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Joghurt dazugeben und vermischen.

Früchte dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Die angegebene Verweildauer in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Traubentorte



Mächtige Torte

Was machen Sie mit Obst, das Sie übrig haben, das niemand mehr essen möchte und dessen Haltbarkeit sich dem Ende zuneigt?

Genau, Sie hauen … Entschuldigung, Sie geben es in eine Füllmasse für eine Torte.

So geschehen mit diesem Pfund weißer und roter Trauben. Einfach geputzt und halbiert. Eine Tortenmasse mit Quark – für mehr Gehalt – und Gelatine hergestellt. Und die halbierten Trauben in der Tortenmasse untergehoben.

Nichts besonderes. Aber von den Ausmaßen und der Höhe der Torte aufgrund des Kilogramms Obst eine mächtige Torte. Und die auch schmeckt. So soll es ja auch sein.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Tortenmasse:

- 500 g weiße Trauben
- 500 g rote Trauben
- 10 Blatt Gelatine
- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Mit weißen und roten Trauben
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, zum Quark geben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Masse zu den Trauben geben und alles gut vermischen.

Tortenmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben und stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!