Honigmelonentorte



Sehr geschmeidig durch Sahne

Eine Torte mit vielen Milchprodukten für die Füllmasse.

Neben Skyr kommen auch Natur-Joghurt und Sahne hinein.

Besonders die Sahne verleiht der fertigen Torte eine gewisse Leichtigkeit und Geschmeidigkeit.

Und für etwas Frucht und Süße sorgt eine pürierte Honigmelone.

Am besten lässt man Zucker für die Füllmasse weg, denn dann hat man auch gleich eine Torte mit wenigen Kalorien und für den schlanken Bauch.

Bei einer Füllmasse von insgesamt 2 l bekommt man auch eine ordentliche, schöne und große Torte.

Und das passt natürlich auch zum heutigen Muttertag, an dem man seiner Mutter ein leckeres Stück dieser Torte servieren

kann.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 500 ml Natur-Joghurt (1 Becher)
- 200 ml Sahne
- 1 Honigmelone (ergibt etwa 800 g pürierte Melonenmasse)
- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Std.



Leichte Süße durch pürierte Honigmelone

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Honigmelone schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

In kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Skyr, Joghurt und Sahne in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine blattweise ausdrücken, nach und nach in die Milchprodukte-Masse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Melonenmasse dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Masse auf den Tortenboden in die Spring-Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Beeren-Torte



Mit Streuseln garniert

Eine Torte, für die Beeren in zweierlei Hinsicht verwendet werden.

Einmal für die Flüssigkeit der Füllmasse eine Buttermilch, die schon mit Waldbeeren zubereitet ist und die ich in dieser Form gekauft habe.

Dazu aber dann noch zusätzlich für die Füllmasse frische, ganze Heidelbeeren, die ich noch dazu gebe.

Des weiteren noch etwas Sahne, um die Buttermilch ein wenig zu verlängern.

Und natürlich unabdingbar Gelatine zum Verfestigen der Füllmasse im Kühlschrank.

Der Tortenboden benötigt ja eine Stunde zum Verhärten im Kühlschrank.

Und da ich als Geliermittel pflanzliches Agar Agar verwende, braucht die Torte dann insgesamt nur noch weitere drei Stunden im Kühlschrank, bis dann auch die Füllmasse ausgehärtet ist.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 200 ml Sahne
- 750 ml Buttermilch (mit Waldbeeren)
- 2 Päckchen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 300 g Heidelbeeren

Zum Garnieren:

- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit frischen Heidelbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren zwei Minuten kochen.

Vom Herd nehmen.

Die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.

Dann die ganzen Heidelbeeren dazugeben und alles vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Mit Milchschokoladenstreusel bestreuen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obst-Torte



Schön mit Streuseln garniert

Diese Torte beruht darauf, dass ich zu wenig Obst eingekauft hatte. Ursprünglich wollte ich mit Teilen des Obstes eine süß-

scharfe Sauce für Pasta zubereiten. Mit Banane, Feige, Kukurma, Curry und Chili.

Dann fiel mir jedoch auf, dass ich eine Torte geplant, dafür aber das notwendige Obst nicht eingekauft hatte.

Also schnell den Plan mit der Pasta umgeändert und eine andere Sauce dafür zubereitet.

Und das vorhandene Obst wanderte alles in die Füllmasse der Torte.

Pomelo red ist übrigens eine sehr große Grapefruit, die meines Wissens aus China kommt. Man schält sie wie gewöhnliche Grapefruits, teilt sie dann in Spalten und schneidet diese klein.

Und dazu gibt es noch einige frische Feigen und eine reife Banane.

Da ich dieses Mal zum Gelieren pflanzliches Agar Agar verwende, ist diese Torte in drei Stunden im Kühlschrank verfestigt.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Packungen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 1 Pomelo Red
- 2 Feigen
- 1 Banane

Zum Garnieren:

- Milchschokoladestreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit mehreren Obstsorten

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pomelo schälen, in Spalten zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen putzen und kleinschneiden.

Banane putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Beides zu der Pomelo geben und alles gut vermischen.

Sahne in einem Topf leicht erhitzen.

Agar Agar dazugeben, mit einem Schneebesen vermischen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen.

Frischkäse dazugeben und unterrühren.

Obst dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte im Kühlschrank mindestens drei Stunden erhärten lassen.

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

Mit Milchschokoladestreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Himbeer-Torte



Mit Milchschokoladenstreusel garniert

Ein Rezept für eine leckerer Torte mit einer Füllmasse, in die zum einen Himbeeren in Form von Himbeer-Marmelade und zum anderen ganze Himbeeren hineinkommen.

Man hat somit den Himbeergeschmack in der Füllmasse durch die Marmelade. Und dann beißt man bei jedem Stück Torte ab und zu

auf eine ganze, frische Himbeere und hat den saftigen, fruchtigen Geschmack der Himbeere im Mund. Sehr lecker!

Beim Tortenboden habe ich wieder einmal auf das Grundrezept mit den Butterkeksen zurückgegriffen. Dieser Tortenboden hat gegenüber dem Tortenboden aus Toastbrot-Scheibenstückchen den Vorteil, dass er leicht süß ist und somit der ganzen Torte ein wenig Süße mitgibt.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 400 g Frischkäse (2 Packungen à 200 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 400 g Himbeermarmelade
- 125 frische Himbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Fruchtig mit viel Himbeere

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Frischkäse dazugeben, verrühren und auch leicht erhitzen.

Marmelade ebenfalls hineingeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen.

Torte mit Milchschokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pflaumen-Quark-Torte



Gefestigt durch pflanzliches Agar Agar
Agar Agar hat als Geliermittel für die Füllmasse einer Torte mehrere Vorteile im Vergleich zu tierischer Blatt-Gelatine.

Zum einen wird sie aus Algen hergestellt, und somit vegetarisch oder auch vegan.

Zum anderen geliert sie schon bei 35 Grad Celsius, die Torte ist somit im Kühlschrank deutlich schneller erhärtet und zum Essen fertig als mit tierischer Gelatine. Bei letzterer braucht eine Torte deutlich 4–6 Stunden, bis sie komplett erhärtet ist.

Nachteilig ist dagegen nur, dass man aufgrund dessen die Füllmasse sehr zügig verarbeiten und auf den Tortenboden gießen muss. Denn sonst erhärtet sie, wenn sie nicht mehr heiß ist, noch im Topf auf dem Herd.

Und Agar Agar muss man eben in Flüssigkeit zwei Minuten kochen.

Das ist bei tierischer Gelatine nicht notwendig und auch nicht

ratsam, denn sie verliert bei einer Temperatur über 80 Grad Celsius ihre Fähigkeit zu erhärten. Man muss diese nur in kaltem Wasser einweichen und löst sie dann in warmer Flüssigkeit auf.

Torten mit Obst bereitet man bekanntermaßen meisten in zwei unterschiedlichen Weisen zu. Entweder putzt man das Gemüse, püriert es in der Küchenmaschine fein und gibt den Obstbrei zur Füllmasse dazu.

Oder man putzt das Obst, schneidet es klein und hebt es dann vorsichtig unter die Füllmasse unter.

Bei dieser Torte bin ich einen anderen Weg gegangen. Ich habe beides kombiniert. Ich habe einfach eine Hälfte der geputzten und kleingeschnittenen Pflaumen in der Küchenmaschine fein püriert und den Brei dann in die Füllmasse untergemischt.

Und die zweite Hälfte der kleingeschnittenen Pflaumen habe ich so belassen und sie unter die Füllmasse untergehoben.

So hat man den Obstgenuss in der Torte auf zweierlei Art.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Pflaumen (etwa 10 Stück)
- 500 ml Milch
- 500 g Quark
- 2 Beutel Agar-Agar (für 1 l Flüssigkeit)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 3 Stdn.



Pflaumen püriert und stückweise
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Die Hälfte der Pflaumen in der Küchenmaschine fein pürieren.

100 ml Milch in einem Topf erhitzen.

Agar Agar dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Restliche Milch und Quark dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Pflaumenbrei dazugeben und auch verrühren.

Pflaumenstücke mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Gut verteilen.

Torte etwa 3 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Quark-Brombeer-Trauben-Torte



Mit Brombeer, Traube und Limette

Nach längerer Zeit der Abstinenz von der Zubereitung von Torten und dem Backen mehrerer Rührkuchen habe ich nun wieder eine Torte zubereitet. Natürlich nicht gebacken, denn die Herstellung übernimmt ja wie immer der Kühlschrank.

Meine Speisekammer enthält wieder diverse tierische und pflanzliche Gelatine, die ich auf Vorrat gekauft habe. Und mit der ich nun eben wieder Torten zubereiten kann.

Diese Torte kommt sehr fruchtig daher. Sie enthält zum einen Brombeeren, die ich mit einem Brombeer-Quark als Zutat

hinzugebe. Dann frische, halbierte, helle Trauben. Und schließlich noch den Saft einer Limette.

Wer möchte, kann für mehr Süße durchaus noch etwa 100 g Zucker dazugeben.

Den Tortenboden habe ich wie schon des öfteren aus Toastbrotscheiben und Margarine zubereitet, nach dem bekannten Grundrezept.

Garniert wird die Torte mit etwas brauner Leinsamensaat, damit man beim Essen der Torte auch etwas crunchigen Biss hat.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Trauben
- 500 g Brombeer-Quark
- 500 g Speisequark
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 12 Blatt Gelatine
- Leinsamensaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit brauner Leinsamensaat garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Limette auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Limettensaft und etwas Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Quarkmasse zu den Trauben in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Torte mit Leinsamensaat garnieren.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Zitronen-Torte



Leckere, leicht saure Torte

Koordination ist alles! Man gebe folgende Produkte vor sich auf den Küchentisch. Für den Tortenboden: 10 Toastbrotscheiben und 250 g Margarine. Für die Füllmasse: 6 Zitronen, 3 Bio-Limetten, 500 g Skyr, 200 ml Hafermilch und 8 Blatt Gelatine.

Man zerkleinere die Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann schmelze man die Margarine in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle, gebe sie über die Toastbrot-Würfel und vermische alles gut. Dann gebe man die Masse in eine Spring-Backform mit

Backpapier, verteile sie auf dem Boden und presse sie mit dem Stampfgerät fest. Dann ab damit für eine Stunde in den Kühlschrank!

Für die Füllmasse presse man die Zitronen aus und gebe den Saft in eine Schüssel. Dann reibe man die Limettenschale in die gleiche Schüssel mit einer feinen Küchenreibe fein ab. Schließlich presse man die Limetten auch aus und gebe den Saft zusätzlich in die Schüssel. Man gebe dann den Sykr und die Hafermilch in einen Topf und erhitze alles leicht. Dann gebe man die Blattgelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser und weiche sie kurz ein. Ausdrücken, in den Topf geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Schließlich gebe man Zitronen- und Limetten-Bestandteile dazu und verrühre dies auch nochmals gut. Alles ab damit auf den Tortenboden. Und dann die Backform für 6 Stunden oder einfach über Nacht in den Kühlschrank!

Backform herausnehmen, Form entfernen, ebenso das Backpapier, Torte auf einen Tortenteller geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Torte mit Limette



Säuerliche Note durch Limette

Auf etwas ungewohntem Weg kam ich zu einer Packung frischer Erdbeeren.

Natürlich in dieser Jahreszeit, mitten im Winter, nicht aus unserer Region.

Nein, sie kamen aus südlichen Gefilden, aus Ägypten.

Dazu kamen zwei Becher mit Skyr.

Und noch eine Bio-Limette, deren Saft und Schale verwendet werden konnte.

Zusammen mit etwas Blattgelatine ergab das eine zwar für die Jahreszeit eher ungewöhnliche Torte. Aber zumindest eine sehr schmackhafte Torte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)

- 250 g Erdbeeren
- 10 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Limette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Fruchtig-frisch und sehr lecker

Erdbeeren putzen. Einige Erdbeeren zum späteren Garnieren der Torte zurückbehalten.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Backschüssel fein abreiben.

Dann die Limette halbieren und den Saft in die Schüssel auspressen.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren in einer Küchenmaschine zu einem Erdbeermus pürieren.

Einen Becher Skyr in einem kleinen Topf schwach erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nacheinander zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und schmelzen.

Zweiten Becher Skyr dazugeben.

Erdbeermus dazugeben.

Alles gut verrühren.

Zum Limettensaft und -abrieb in die Backschüssel geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Verteilen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Die restlichen Erdbeeren längs dritteln, fächerartig aufschneiden und jeweils ein Tortenstück oben mit einem solchen Erdbeerfächer garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt.

Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu

sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen …

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Schoko-Crème-Torte



Schön mit Sesamsaat garniert

Mit Blattgelatine lässt sich sehr einfach eine schöne Torte zubereiten.

Und man braucht nicht einmal den Backofen anwerfen, denn der Kühlschrank übernimmt die ganze Arbeit.

Normalerweise ist eine solche Torte, für deren Füllmasse man einfach Milchprodukte wie Joghurt, Skyr oder Frischkäse verwendet, im Kühlschrank nach vier Stunden verfestigt und kompakt geworden.

Wenn man sicher gehen will, lässt man die Torte einfach über Nacht im Kühlschrank. Dann kann man sie passend zum Frühstück anschneiden.

Für diese Torte habe ich 1 l Skyr verwendet. Und für etwas mehr Geschmack eine Haselnuss-Schokoladen-Crème hinzugegeben. Nicht der Platzhirsch Nutella, sondern ein wenig bekannteres Produkt, das aber sogar vegan ist. Was aber wenig Bedeutung hat, wird ja für die Füllmasse eben ein Milchprodukt verwendet. Da hätte man zu veganer Soja- oder Mandelmilch greifen müssen.

Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln



Leckere, quarkige Torte

Manchmal kann man Zutaten, die man für ein bestimmtes Gebäck verwendet hat, auch bei einem anderen verwenden.

So verwende ich die Zutaten Äpfel, Rosinen und Mandeln, die ich vor kurzem für einen Apfelstrudel verwendet habe, dieses Mal einfach für eine Torte.

Äpfel werden einfach geputzt, geschält, entkernt und dann kleingeschnitten. Die festen und ungegarten Äpfel geben der Torte Biss und Crunch.

Die Rosinen werden ausnahmsweise einmal in Whiskey eingelegt. Allerdings schmeckt man diesen bei der fertigen Torte nicht mehr heraus.

Und die Mandeln kommen wieder in die Küchenmaschine und werden fein gehäckselt. Sie geben zusätzlichen Crunch bei der fertigen Torte.

Der Tortenboden besteht wie im Grundrezept beschrieben aus Toastbrot und Fett.

Die Füllmasse besteht aus Quark, Sahne und Gelatine.

Die Torte gelingt gut, sie ist sehr fest und kompakt und schmeckt sehr quarkig.

Trauben-Quark-Torte



Sehr schmackhaft und frisch

Frisches Obst wie Beeren, Äpfel, Birnen oder anderes bietet sich immer dafür an, für eine Torte verwendet zu werden.

Meistens belegt man einen Tortenboden mit dem Obst und gibt dann eine Füllmasse aus Sahne, Quark oder Frischkäse darüber.

Hier wird das Ganze etwas abgewandelt. Die Trauben werden in der Küchenmaschine fein zerhäckselt, dass man einen Traubensud hat.

Die Kerne der Trauben belasse ich darin, denn zerhäckselt

geben sie ein wenig Crunch beim Essen der Torte.

Diese Traubenmasse wird mit Quark und Sahne gemischt.

Blattgelatine dient zum Verfestigen der Tortenmasse über Nacht.

Die Torte schmeckt anders, als wenn ich für die Füllmasse Jogurt verwende. Aber der Quark verbindet sich gut mit der Sahne und Gelatine und schmeckt nicht bröselig, wie man Quark kennt.

Die Torte schmeckt sehr fruchtig und frisch und hat eine leichten Geschmack nach dem verwendeten Quark. Sehr fein!

Torte mit Melone, Feige und Himbeere



Fruchtig-frisch

Torten kann man mit den unterschiedlichsten Obstsorten zubereiten und herstellen.

Auch ausgefallene Kombinationen sind dabei möglich.

Für diese Tortenmasse werden Melone, Feige und Himbeere verwendet.

Jeweils alles frische Obstsorten.

Kleingeschnitten und vermengt.

Der Tortenboden wird wieder in der kalten Zubereitung im Kühlschrank aus Toastbrot und Fett zubereitet.

Und für die Füllmasse mit den Obstsorten wird ausnahmsweise einmal Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Dazu Sahne und Blattgelatine.

Garniert wird die fertige Torte mit feingehäckselten Sonnenblumenkernen.

Melonen-Trauben-Torte



Frisch, fruchtig, lecker

Tortenboden bereitet man normalerweise der Einfachheit halber aus Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen mit flüssigem Fett, also Butter oder Margarine, zu. Man zerkleinert erstere und mischt es mit dem Fett. Und gibt alles in eine Backform mit Backpapier, stampft es zu einem Boden zusammen und lässt alles wieder im Kühlschrank erhärten und fest werden.

Fertig ist der Tortenboden ohne Backen.

Man kann dies sogar noch raffinierter zubereiten.

Denn man kann anstelle eines Teils des Fettes auch einfach eine Tafel Bitter-Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwenden.

Diese lässt man in einem Topf schmelzen und mischt sie dann mit dem Fett.

Dazu die Toastbrot-Würfel oder kleingehackten Butterkekse, schön gemischt, ebenfalls in die Backform gegeben, und nach einer Stunde hat man ebenfalls aus dem Kühlschrank einen dunklen, schokoladenhaltigen, leckeren Tortenboden, auch ohne Backen.

Bei der Füllmasse kann man variabel sein. Obst jeglicher Art bietet sich an.

Entweder geputzt und kleingeschnitten. Oder mit dem Pürierstab fein püriert.

Hier wird die erstere Variante bevorzugt.

Als weitere Füllmasse, um die Torte sozusagen abzurunden, wird Natur-Joghurt verwendet, in dem Blattgelatine geschmolzen wird. Dies kommt als zusätzliche Masse auf das Obst und erhärtet dann über Nacht im Kühlschrank.

Für den Boden:

- 1 Tafel Bitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)
- 125 g Butter
- 10 Toastbrot-Scheiben (1 Packung)

Für die Füllung:

- 1 Honigmelone
- 1 großer Zweig grüne Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Mit dunklem, schokoladehaltigem Boden

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel geben und in eine Schüssel geben.

Schokolade und Fett zusammen in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen.

Beides auf die Toastbrot-Würfel geben und alles gut vermischen.

In die Backform geben, mit dem Stampfgerät fest stampfen und eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Obst putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit Wasser einweichen.

Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken, in das Joghurt geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und alles gut vermischen.

Obst auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Joghurt mit der Gelatine darüber geben und ebenfalls gut verteilen.

Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Beeren-Mandelmilch-Torte



Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.

Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhärten zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.