Nuss-Nougat-Torte mit Heidelbeeren

Frucht und Schoko

Erneut eine Torte, deren Zubereitung der Kühlschrank übernimmt.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Auf den Tortenboden in der Backform kommen die frischen Heidelbeeren.

In die Joghurt-Masse mit der Gelatine kommt ein ganzes Glas Nuss-Nougat-Creme.

Und mit Schokoladenstreuseln auf der fertigen Torte wird der ganze Schokoladen-Geschmack noch abgerundet.

Honigmelonen-Torte

Sehr, sehr lecker und wunderbar gelungen
Eine der besten Torten, die mir bisher gelungen sind.

Wiederum bleibt der Backofen kalt. Stattdessen übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Verwenden Sie eine wirklich sehr reife Honigmelone. Die Torte schmeckt dann noch umso besser.

Aprikosen-Torte

Fruchtige, saisonale Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Toastbrot-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Aprikosen verwendet, die leider noch nicht ganz reif waren. Lassen Sie etwas unreife Aprikosen lieber noch einige Tage reifen.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Pfirsich-Torte

Köstliche Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Butterkeks-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Platt-Pfirsiche verwendet, Sie können alternativ auch normale, reife Pfirsiche verwenden.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Erdbeer-Torte

Eine frische, fruchtige, saisonale Torte, wiederum ohne Backen.

Dieses Mal greifen Sie einfach auf mein neues Grundrezept für den Tortenboden zu. Einfacher geht es nicht.

Die Füllmasse bilde ich aus kleingeschnittenen Erdbeeren. Dazu Natur-Joghurt.

Und natürlich Gelatine für die Festigkeit.

Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte

Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine
- 200 g Pflaumenmus

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Stdn.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Erdbeer-Torte

Gelungene Torte

Eine Erdbeer-Torte habe ich bisher nur sehr selten oder sogar auch noch gar nicht zubereitet.

Erdbeeren bekam ich preisgüstig beim Discounter, da er einige Schalen voll mit Erdbeeren, die vermutlich schon etwas überreif waren, zu einem sehr günstigen Preis anbot. Und eine Schale reichte für die Torte. Da ich die geputzten Erdbeeren für die Füllmasse der Torte in der Küchenmaschine grob häcksle, war es unerheblich, ob die Erdbeeren schon überreif waren.

Die Füllmasse der Torte bilde ich wie schon einige Male mit Natur-Joghurt. Und für die Festigkeit sorgt veganes Agar Agar.

Für den Boden habe ich mir etwas Besonderes ausgedacht. Normalerweise hätte die kleine Packung Toastbrot mit 10 Scheiben für den Boden ausgereicht, zusammen mit geschmolzener Margarine oder auch Butter. Um dem Boden jedoch einen gewissen Crunch beim Kauen zu geben, habe ich zusätzlich noch eine halbe Packung Wasa Knäckebrot Crisp mit 10 kleinen Scheiben verwendet. Ich häcksle diese ebenso wie die kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben in der Küchenmaschine fein. Dazu kommt die geschmolzene Margarine. Und diese Mischung wird in der mit Backpapier ausgelegten Spring-Backform mit dem Stampfgerät fest gestampft und im Kühlschrank erhärten gelassen.

Darauf kommt schließlich die Füllmasse. Der Kühlschrank besorgt den Rest.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1/2 Packung Wasa Knäckebrot Crisp
- 250 g Margarine

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Knäckebrot in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Toastbrot-Scheiben kleinschneiden. Ebenfalls in der Küchenmaschine klein häckseln. In die Schüssel dazugeben.

Margarine in der Packung oder einer Schale zwei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Bodenmischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken. 1

Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Erdbeeren putzen. In der Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Agar Agar mit etwas Joghurt in einen kleinen Topf geben und unter Rühren zwei Minuten auf dem Herd köcheln lassen.

Restliches Joghurt dazugeben. Erdbeeren dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform gießen. Mit dem Backlöffel gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen. Herausnehmen, Backform und möglichst auch Backpapier entfernen. Torte dabei auf eine Tortenplatte geben.

Mit Schokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Nuss-Nougat-Torte

Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank, dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhärten.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und

für den Nuss-Nougat-Geschmack gebe ich den Inhalt eines handelsüblichen Glasses Nuss-Nougat-Creme hinzu, also 400 g. Es muss nicht einmal die teure Nuss-Nougat-Creme Nutella sein. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Da die Füllmasse mit 1 l Joghurt und 400 g Nuss-Nougat-Creme eine Masse von 1,4 l darstellt, habe ich mich gefragt, ob eine dritte Packung Agar Agar notwendig ist. Denn man verwendet normalerweise 15 g gemahlenes Agar Agar, also eine Packung, für eine Flüssigkeit von 0,5 l. Ich entschied mich jedoch gegen eine weitere Packung, denn die Nuss-Nougat-Creme ist ja im Glas schon fest und kompakt. Und durch das Erkalten über Nacht im Kühlschrank wird sie sicherlich von sich aus zur Festigkeit der Torte beitragen.

Was sie dann nach dem Anschneiden und Probieren am darauffolgenden Tag auch tatsächlich tut. Und die Torte schmeckt wirklich sehr gut, dezent nach Nuss-Nougat, aber nicht zu aufdringlich.

Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

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

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Cappuccino-Torte

Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank, dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der

Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhärten.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und für den Kaffee- respektive Cappucino-Geschmack gebe ich den Inhalt einer Packung Cappuccino-Getränkepulver hinzu, das man normalerweise zusammen mit kochendem Wasser mischt und sich damit einfachen Cappuccino zubereitet. Hier fungiert das Getränkepulver als Geschmack für die Füllmasse. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 200 g Cappuccino-Getränkepulver (1 Packung)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Getränkepulver dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut

verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Torte mit Ziegen-Milch und -Käse

Der Kühlschrank übernimmt die Zubereitung

Nochmals ein Rezept für eine leckere Trote. Diesmal nicht vegan, aber zumindest vegetarisch.

Mit Milch und Frischkäse von der Ziege.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt auch gut.

Allerdings eben eher herzhaft und pikant, denn sie hat erwartungsgemäß einen kräftigen Geschmack nach Milch und Käse.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Ziegen-Milch
- 125 g Ziegen-Frischkäse
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine

Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Butter-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

50 ml der Milch in einen Topf geben, Agar Agar dazugeben, gut verrühren und zwei Minuten köcheln lassen.

Restliche Milch unter Rühren mit dem Schneebesen dazugeben.

Käse dazugeben und alles nochmals mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarzkirsche-Joghurt-Torte

Die Füllmasse schmeckt nach Kirsch-Joghurt

Auch hier ein Rezept für eine Torte, die ohne Backen und somit Backofen auskommt. Der Kühlschrank erledigt die komplette Zubereitung.

Nur einige wenige Handgriffe für den Boden und die Füllung sind notwendig.

Ich bilde den Boden wie schon bei anderen zubereiteten Torten aus kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben und Butter.

Der Boden wird dann in der Spring-Backform festgestampft und einige Stunden im Backofen erhärten gelassen.

Die Füllmasse bilde ich aus Joghurt und Schwarzkirsche-Marmelade. Für etwas Säure sorgt Schalenabrieb und Saft einer Bio-Zitrone.

Da die Füllmasse somit aufgrund der Zitronenzutaten etwas sauer ist, benötigt man für die Füllmasse die doppelte Menge an Agar Agar, wie es auch auf der Packung des Geliermittels

steht.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben (1/2 Packung)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Schwarzkirsche-Marmelade (1 Glas)
- 1 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- 60 g gemahlenes Agar Agar (4 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Erkaltungszeit 12 Stdn.

Zwei Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform auf dem Boden und dem Rand einer Spring-Backform verteilen.

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

Butter in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle flüssig schmelzen. Über die Toastbrot-Würfel geben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

In die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken. Einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Joghurt in eine Schüssel geben. 100 ml des Joghurt in einen kleinen Topf geben. Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in die Schüssel dazugeben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben. Marmelade zu dem Joghurt geben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Joghurt im Topf erhitzen. Dabei Agar Agar dazugeben, gut verrühren und alles zwei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Füllmasse zu dem Joghurt mit dem Agar Agar im Topf geben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am Tag darauf Backform herausnehmen, Backform entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben und stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Mandel-Milch-Torte

Leckere Torte

Das ist tatsächlich ein ganz anderes Land, in dem ich mich mit der veganen Küche bewege. Darf ich Sie dahin entführen?

Ich habe die vegane Torte, die ich das erste Mal zubereitet habe, nochmals zubereitet.

Dieses Mal habe ich die Füllmasse mit reduzierter Mandelmilch zubereitet. Und gebe auch eine Portion Schokoladenstreusel hinzu. Diese lösen sich teilweise in der Füllmasse auf, ein Teil bleibt aber ganz erhalten und macht somit die Torte auch vom Knuspergenuss her ein wenig schokoladig.

Diese Torte ist noch besser gelungen als die erste. Und sie schmeckt auch noch besser.

Und wie so oft gilt, wenn die Zutaten gut zusammenpassen, das Gericht harmonisch und gut schmeckt, dann stellt sich nicht mehr die Frage, ob ein Gericht vegan oder nicht zubereitet wurde.

Die Torte wird nicht im Backofen nicht gebacken. Wieder übernimmt der Kühlschrank die Hauptarbeit und die Füllmasse der Torte mit Agar Agar erhärtet über Nacht.

Ganz ohne den Herd komme ich aber nicht aus, denn ich will einen noch stärkeren Geschmack und sämigere Konsistenz der Mandel-Milch. Also reduziere ich diese eine Stunde auf die Hälfte der Flüssigkeit,

Und verwende Agar Agar für die notwendige Bindung der Füllmasse über Nacht.

Den Boden bereite ich aus Toastbrotscheiben und Margarine zu. Dieser Boden wird auch ohne Backen in insgesamt einer Stunde im Kühlschrank erstellt.

Und was ich selten tue, ich ordne dieses Rezept zwei Kategorien zu. Einmal Torte, einmal Vegan. Denn es ist eine gelungene Torte, und ein wirklich gelungenes, veganes Backwerk.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 200 g Margarine

Für die Füllmasse:

- 2 l Mandel-Milch (2 Packungen à 1 l)
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

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

Margarine in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Margarine-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Milch in einen großen Topf geben und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Agar Agar dazugeben und zwei Minuten mitköcheln lassen.

Schokoladenstreusel in die Füllmasse geben, vermischen und Füllmasse sofort auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen. Torte mit etwas Schokoladenstreusel garnieren.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Acocado-Mandelmilch-Torte

Leckere, vegane Torte

Ich habe im Supermarkt groß vegan eingekauft. Zwar nicht in der veganen Abteilung, das gibt es im Supermarkt nicht. Aber in der Abteilung „Bio-Produkte“. Dort gibt es auch viele vegane Produkte.

So wählte ich u.a. Agar Agar, Kichererbsen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamsamen, Hefeflocken und Cashewkerne.

Dies ist das Rezept für eine meiner ersten Torten mit veganem Geliermittel, also Agar Agar. Ich habe im Supermarkt gleich 10 Packungen davon gekauft.

Agar Agar erhitzt man in Flüssigkeit am besten nicht in der Mikrowelle. Dazu eignet es sich besser, dies in einem kleinen Topf auf dem Herd zu tun.

Dann gibt man die restliche, kalte Flüssigkeit dazu, verrührt alles mit dem Schneebesen und verwendet diese Füllmasse dann gleich weiter für die Torte.

Die Füllmasse hätte nach dem Zubereiten und Kosten doch eine Portion Zucker vertragen.

Das Ei im Mürbeteig ersetzt man einfach durch gemahlenen, gequollenen Leinsamen.

Soja-Reis-Milch-Torte

Exzellent gelungene, vegane Torte

Meine erste vegane Torte. Die exzellent gelingt. Eine meiner besten Torten, die ich bisher zubereitet habe.

Und wie so oft gilt, wenn die Zutaten gut zusammenpassen, das Gericht harmonisch und gut schmeckt, dann stellt sich nicht

mehr die Frage, ob ein Gericht vegan oder nicht zubereitet wurde.

Die Torte wird nicht im Backofen nicht gebacken.

Wieder übernimmt der Kühlschrank die Hauptarbeit und die Füllmasse der Torte mit Agar Agar erhärtet über Nacht.

Ganz ohne den Herd komme ich aber nicht aus, denn ich will einen noch stärkeren Geschmack und sämigere Konsistenz der Soja-Reis-Milch. Also reduziere ich diese eine Stunde auf die Hälfte der Flüssigkeit,

Honig sorgt für etwas Süße.

Und Agar Agar für die notwendige Bindung der Füllmasse über Nacht.

Den Boden bereite ich aus Toastbrotscheiben und Margarine zu. Für eine zusätzliche Note gebe ich zwischen zwei Schichten eine dünne Schicht Marmelade. Dieser Boden wird auch ohne Backen in insgesamt einer Stunde im Kühlschrank erstellt.

Und was ich selten tue, ich ordne dieses Rezept zwei Kategorien zu. Einmal Torte, einmal Vegan. Denn es ist eine gelungene Torte, und ein wirklich gelungenes, veganes Backwerk.

Melonen-Joghurt-Torte

Leckere, hohe Torte

Auch dieses Mal wieder eine Torte ohne Backen.

Mir gefällt das, eine leckere Torte ohne Backen zuzubereiten und nicht den Backofen, sondern den Kühlschrank alles weitere über Nacht erledigen zu lassen.

Zumal die Torten wirklich gut gelingen und sehr schmackhaft sind.

Dieses Mal wähle ich als Hauptzutat Galiamelonen. Und zwar zwei Stück.

Diese zerreibe ich in der Küchenmaschine und verwende sie natürlich mit austretendem Fruchtsaft.

Als weitere Zutat 1 l fettarmer Natur-Joghurt.

Ich bilde den Boden aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter.

Die Torte erhält einen leichten nussigen Geschmack durch den

verwendeten Vollkornkeks im Boden.

Die Torte wird dieses Mal wirklich sehr hoch.

Denn ich habe ja als Flüssigkeit oder sehr flüssiger, cremige Masse insgesamt 1 l Joghurt und ca. 1,3 l Melonenmasse.

Daher verwende ich auch die geballte Menge von 24 Blatt Gelatine, also ganze zwei Packungen. Anders wird die flüssige Masse über Nacht aber nicht fest, steif und schnittfähig.

Bei Gelatine gilt folgender Grundsatz: Niemals flüssige Gelatine in kalte Flüssigkeiten einrühren. Immer nur in warme/heiße Flüssigkeiten einrühren. Oder eben die kalten Flüssigkeiten unter ständigem Rühren in die warme/heiße geschmolzene Gelatine einrühren.

Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Dann das Wasser abgeschüttet. Und die Gelatine ausgedrückt. Dann geschmolzen. Die geschmolzenen Gelatine ist somit warm/heiß. In kaltem Zustand erhärtet sie. Wie in dieser Torte über Nacht im Kühlschrank.

Bereiten Sie Torte auch einmal zu. Sie werden feststellen, sie schmeckt lecker.

Orangen-Joghurt-Torte

Sehr gelungene Torte

Hier erneut eine leckere Torte. Und erneut ohne Backen. Sondern nur ein Erkaltenlassen und Verfestigen im Kühlschrank.

Drei Schichten.

Einmal der Boden, bestehend aus zerstampften Vollkorn-Keksen und Butter.

Dann die zerkleinerten Orangen.

Und schließlich die Joghurtschicht, bestehend aus Joghurt und Blattgelatine zum Verfestigen.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt fruchtig-frisch.

Der Boden hat aufgrund der verwendeten Vollkorn-Kekse sogar einen angenehm nussigen Geschmack.

Und sie ist, abgesehen von der Wartezeit des Bodens zum Verfestigen, in 20 Minuten zubereitet.

Und ist dann über Nacht im Kühlschrank verfestigt.