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!

Pansen-Pfanne



Wenige, frische Zutaten, schnelle Zubereitung

Ein Pfannengericht. Zubereit aus sechs frischen Zutaten.

Alles kross und knusprig in Butter in der Pfanne gebraten.

Als Hauptzutat Pansen, den ich schon in Gemüsefond einige Stunden gegart und somit vorbereitet und eingefroren hatte.

Er wird als erstes einige Minuten kross und knusprig in Butter gebraten.

Dann kommen weitere vier frische Zutaten dazu.

Abgerundet wird das Gericht durch die sechste Zutat, sehr viel frischer Schnittlauch.

Wenige, frische Zutaten, in sehr kurzer Zeit verzehrfertig zubereitet.

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.

Nierenzapfen

mit

Kräuterbutter Champignons-Gemüse

und



Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ein Rezept für die Zubereitung einer Innereie.

Nierenzapfen ist zwar eine Innereie, aber er besteht aus reinem Muskelfleisch. Denn er ist das Zwerchfell des Rindes, das ein Muskel ist. Es wird sehr gern als Alternative zu Filet oder Rumpsteak zum Kurzbraten als normales Steak verwendet.

Als Beilage bereite ich ein einfaches Gemüse aus frischen Champignons zu. Nur gesalzen und gepfeffert.

Zu den Nierenzapfen-Steaks gibt es Kräuterbutter. Dieses Mal aber frisch selbst zubereitet. Man schmeckt den Unterschied deutlich zu einem fertigen Produkt vom Discounter.

Aber was braucht man denn mehr zu frischer Kräuterbutter als

Butter, Knoblauch, einige frische Kräuter wie Petersilie und Rosmarin und noch Salz und Pfeffer?

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.

Ananas-Joghurt-Torte



Frisch, fruchtig und lecker

So, wieder einmal eine Torte. Und wieder ohne Backen. Die Arbeit des Backens übernimmt komplett der Kühlschrank. Und die Torte gelingt gut und sie schmeckt.

Den Boden bilde ich aus Butterkeksen und Butter. Für die Füllung verwende ich eine frische Ananas und Joghurt.

Ich wollte ursprünglich eine Honigmelone für die Füllung verwenden. Beim Discounter entschied ich mich schnell um und kaufte eine frische Ananas. Auf dem Nachhauseweg fiel mir jedoch ein, dass Ananas auch Säure besitzt. Und eventuell die Torte nicht gelingt, weil die Ananas mit der Gelatine für die Füllung nicht zusammen verarbeitet werden kann.

Also machte ich mich zuhause erts einmal schlau über Ananas und Gelatine und recherchierte im Internet. Und siehe da, es ist zwar nicht die Säure der Ananas, aber sie besitzt ein Enzym, das die Gelatine nicht fest werden lässt.

Aber es gibt einen Trick für die Verabeitung von Ananas und Gelatine. Man muss die Anans einfach vor der weiteren Zubereitung kurz blanchieren. Gesagt, getan.

Und da ich auf der sicheren Seite sein wollte, was die Füllung angeht, habe ich die Ananas vorsichtshalber nicht püriert verwendet, sondern sie in kleine Stücke geschnitten und direkt auf den Tortenboden gegeben. Und direkt darauf kommt der Joghurt, der durch die Gelatine fest und kompakt wird. So gehe ich auch sicher, dass die Ananas doch nicht zu sehr in Kontakt mit der Gelatine gerät oder eventuell verwendetes Ananaspüree oder -saft die Gelatine doch nicht fest werden lässt.

Fertig ist eine leckere, fruchtige und süße Torte. Quod erat demonstrandum.

In Butter gebratenes Kalbsbries auf Fettuccine



Sehr lecker

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie. Und auch recht teuer. Aber sie schmeckt hervorragend.

Sie ist die Wachstumsdrüse beim Kalb, die beim erwachsenen Rind nicht mehr vorhanden ist.

Um Kalbsbries zuzubereiten, muss man erst etwas vorbereiten.

Und zwar das Kalbsbries 5-10 Minuten in nur noch siedendem Wasser blanchieren.

Dann kann man es zurechtschneiden, würzen und braten oder frittieren.

Hier habe ich es nur in einer großen Portion Butter gebraten.

Dann gebe ich es mit der Butter auf frische Pasta.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Wenige, gute Zutaten. Aber ein sehr leckeres Essen.

Orangen-Skyr-Torte



Sehr leckere Torte

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen oder besser gesagt, eine Torte. Damit ich die Torte auch an Weihnachten genießen kann, bereite ich sie am Tag vorher zu, denn sie muss aufgrund der verwendeten Blattgelatine über Nacht im Kühlschrank erkalten und fest werden.

Und es ist wieder eine Torte, die man nicht backen muss.

Der Boden besteht aus Butterkeksen und Butter, die eine Stunde in der Backform im Kühlschrank erhärtet. Und die Füllmasse besteht aus Skyr, Orangenstücken und natürlich für die Festigkeit Blattgelatine.

Die Füllmasse besteht zwar aus 1 l Skyr, aber da mit den Orangenstücken doch noch etwas Flüssigkeit hinzukommt, verwende ich lieber zwei Blatt Gelatine mehr als eigentlich benötigt.

Fertig ist eine wunderbare Torte, die nur 15 Minuten Zubereitungszeit benötigt. Und sehr schmackhaft ist. Und der Kühlschrank besorgt, wie erwähnt, die restliche Arbeit über Nacht.

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]

Baharat-Apfel-Torte



Leicht süß-scharf

Ein Rezept für eine Torte mit der Gewürzmischung Baharat. Mit einer Füllmasse aus Speisequark und frischen Äpfeln.

Die Zubereitung von Pudding mit der Gewürzmischung Baharat war gut gelungen. Der Pudding schmeckte fein, leicht nach Zimt und Koriander, aber auch ein wenig scharf nach schwarzem Pfeffer. Denn die Gewürzmischung Baharat besteht aus den Gewürzen Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Es bot sich somit an, diese Erfahrung mit dieser Gewürzmischung zu vertiefen. Und ich entschied mich dazu, eine Torte mit der Gewürzmischung zuzubereiten.

Da Äpfel gut zu Zimt, Nelken und Koriander passen, entschied ich mich dafür, Äpfel für die Torte zu verwenden.

Es ist meine zweite Torte ohne Backen. Der Boden besteht aus kleingestampften Vollkorn-Keksen und zerlassener Butter. Und die Füllmasse aus Quark, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker, Baharat und Blattgelatine.

Die Torte wird über Nacht im Kühlschrank aufgrund der verwendeten Blattgelatine fest und kompakt und kann dann angeschnitten werden.

Stellen Sie sich darauf ein, nicht nur den Geschmack von der Süße des Zuckers und von Zimt, Nelken und Koriander im Mund zu haben. Sondern auch eine gewisse Schärfe von schwarzem Pfeffer und Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:1217]

Wassermelone-Quark-Torte



Sehr lecker und geschmackvoll

Dies ist die erste Torte, die ich ohne Backen zubereite.

Und sie gelingt hervorragend und schmeckt einfach exzellent.

Ich bin richtig stolz auf mich.

Für den Boden verwende ich Vollkorn-Butterkekse, die ich in ein Handtuch gebe und mit dem Stampfgerät oder dem Backholz fein zerstampfe. Dann kommt flüssige Butter darüber und wird damit vermischt.

Das Ganze kommt als Boden in eine Spring-Backform, wird etwas festgestampft und einige Stunden im Kühlschrank erkalten gelassen.

Für die Füllmasse verwende ich Wassermelone und Quark. Dazu für Festigkeit Blattgelatine.

Und der Zucker ist genau richtig bemessen, er gibt der Torte eine leichte Süße, macht sie aber nicht zu süß.

[amd-zlrecipe-recipe:1201]

Buttercreme

Ein Grundrezept für eine Buttercreme, wie man sie gern für Torten verwendet.

Entweder man gibt die Buttercreme auf einen einfachen Biskuitboden, um das Durchweichen des Biskuitbodens zu verhindern, wenn man z.B. eine Obst-Auflage vornehmen möchte. Für eine solche Torte verwendet man nur die Hälfte der unten im Rezept angegebenen Mengen.

Oder man bereitet damit eine 2-3-lagige Torte zu, für die man auf die jeweiligen Buttercreme-Schichten für Süße und Geschmack zusätzlich eine beliebige Marmelade aufstreichen kann. Natürlich wird eine solche Torte dann obenauf und eventuell auch außen herum mit Buttercreme bestrichen und mit kleinen Aufspritzern aus der Spitztülle verziert.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, ist dies im Grunde unerheblich, denn eine Buttercreme besteht immer aus den zwei Komponenten Butter und Pudding. Der einzige Unterschied von einem klasssischen Rezept zu anderen Rezepten ist nur der, dass beim klasssischen Rezept der Pudding frisch aus Milch, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Und im anderen Fall verwendet man eine Packung industriell hergestelltes Puddingpulver.

Buttercreme hält sich im Kühlschrank einige Tage, kann dann wieder Zimmertemperatur annehmen und für Zubereitungen verwendet werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1161]

Kirsch-Schokolade-Tarte

Eine Tarte nicht ganz nach dem Grundrezept, sondern mit anderem Boden.

Es stellte sich nach dem Backen und dem ersten Probieren heraus, dass der Cornflakes-Boden etwas zu dick ist für diesen Belag aus Kirschen und Schokolade. Ein dünnerer Mürbeteig oder auch Hefeteig hätte dieses Malbesser gepasst.

Ich bilde den Boden aus kleingestampften, dunklen Cornflakes. Über diese gebe ich flüssige Butter. Und lasse den Boden in der Spring-Backform eine Stunde im Kühlschrank erkalten und erhärten.

Die Füllung bilde ich aus entkernten, halbierten Kirschen.

Und kleingehäckselter Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil.

Darüber kommt eine Eierstichmasse wie bei den normalen Tartes nach dem Grundrezept.

Die Schokolade färbt die Eierstichmasse natürlich schwarz, so dass man eine schwarze Tarte erhält.

Aber Kirschen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen.

Und so schmeckt diese Tarte wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1122]

Riesling-Müsli-Torte

Hier habe ich mich einmal wieder als Konditor versucht.

Eine neue Kreation einer Torte von mir, selbst ausgedacht.

Gleich vorweg, optimal ist die Torte nicht gelungen.

Für den Riesling hat mir das Weingut Tesch eine Box mit sechs Flaschen Riesling von 2018 zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Ich verwende für diese Torte einen Riesling 2018 "Unplugged".

Der Vorteil: Die Tortenfüllmasse mit Gelatine wird beim Erkalten im Kühlschrank fest und kompakt.

Der Nachteil: Beim aufgießen der flüssigen Tortenfüllmasse auf den Boden mit Müsli und Butter wird der Boden leicht aufgeweicht und ein Teil des Müslis diffundiert in die Füllmasse. Das war so nicht von mir geplant.

Vom Mundgefühl her isst man somit bei der Torte ein Müsli mit Sahne und Wein.

Die Torte ist auch nichts für Kinder. Der Wein wird schließlich nicht gekocht oder gebacken und der volle Alkohol ist noch enthalten. Man nimmt allerdings pro Stück Torte weniger ein halbes Gläschen Riesling zu sich.

Übrigens einer der wenigen Kuchen oder Torten, die man ohne Eier zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1085]