Erdbeer-Rhabarber-Torte mit Kokosraspeln

Mit Joghurt und Buttermilch

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Erdbeer-Rhabarber-Joghurt
- 500 ml Buttermilch
- 15 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

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

Mit Kokosrapseln dekoriert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Joghurt dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Herausnehmen und mit Kokosrapseln bestreuen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone

Wunderbar fruchtig

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen

- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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

Mit Schokoladenstreuseln garniert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Biomilchreis mit Vanille, Kardamom und Kakao

Ganz leicht mit Kakao bestäubt

Haben Sie schon einmal Biomilchreis ausprobiert? In Buttermilch statt normaler Milch gegart? Der Milchreis bekommt dadurch eine leicht säuerliche Note, was aber sehr gut schmeckt.

Und zwei wichtige Gewürze kommen in den Milchreis hinzu. Echtes Vanillemark. Und frischer Kardamom. Die beiden Gewürze verleihen dem Milchreis eine leicht fruchtige Note.

Abschließend erhält der Milchreis noch eine kleine Bestäubung mit Kakao, nicht zu viel, damit der Geschmack des Milchreises und der Gewürze nicht übertönt wird. Aber doch viel genug, um einen weiteren Akzent als Gewürz zu setzen.

Übrigens, wenn der Milchreis doch die komplette Buttermilch beim Garen aufgesogen hat, geben Sie einfach noch einen kleinen Schuss (Butter-)Milch dazu und erhitzen Sie das Ganze nochmals. Damit stellen Sie sicher, dass Sie kein trockenes Milchreis-Dessert servieren, sondern ein schön schlotziges

Dessert, wie es sein soll.

Für 2 Personen:

- 125 g Biomilchreis
- 500 ml Buttermilch
- Mark einer halben Vanilleschote
- 6 Kardamomkapseln
- 1 TL Kakao
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Mit Vanille, Kardamom und Kakao

Milch in einem Topf erhitzen. Eine Prise Salz hineingeben. Milchreis dazugeben, alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Der Milchreis soll fast die ganze Buttermilch aufsaugen.

Währenddessen Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Milchreis geben.

Kardamomkapseln aufbrechen, nur die schwarzen Samen verwenden, in einen Mörser geben und fein mörsern. Ebenfalls zum Milchreis geben.

Milchreis gut mit den Gewürzen vermischen.

Nach dem Garen Reiskörner prüfen.

Milchreis auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Leicht mit dem Kakao mit einem kleinen Küchensieb bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Honigmelone-Buttermilch-Dessert mit Erdnuss-Crunch

Ich habe aus der Not eine Tugend gemacht.

Die Zubereitung der Torte mit Honigmelone und Buttermilch vor kurzem gelang ja nicht. Oder nicht zufriedenstellend. Zu wenig Gelatine in der Füllmasse.

Fruchtig und nur leicht süß
Das bedeutet, dass einige der Tortenstücke leider aufgrund fehlender Stabilität und Festigkeit leicht „zerlaufen“ und in sich zusammengefallen sind. Und die Torte nach dem Anschneiden auf der Tortenplatte auch.

Also habe ich kurzerhand einen Teil der Füllmasse als Dessert umfunktioniert. Auch mit dem Crunch aus Erdnüssen in Wasabi-Hülle.

Und das ist sehr gut gelungen. Das Dessert schmeckt sehr lecker. Es ist kein Pudding oder keine Panna Cotta, hat also keine feste Konsistenz. Es ist aber auch nicht zu flüssig oder ein reiner Brei oder Mus. Es ist eher eine halbfeste Mousse mit leicht fester Konsistenz.

Und damit Sie den Umweg über die Torte nicht gehen müssen, folgt hier natürlich das Rezept für das Dessert an sich.

Für 4 Personen:

- 1 Honigmelone

- 500 ml Buttermilch
- 10 Blatt Gelatine
- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1/2 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.

Gelungenes, schmackhaftes Dessert
Melone putzen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Die Viertel nochmals längs halbieren, schälen und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem groben Brei häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

In eine Schüssel geben und vier Stunden im Kühlschrank leicht erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Dessert auf vier Schalen verteilen.

Mit dem Crunch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Honigmelone-Buttermilch-Torte mit Erdnuss-Crunch

Diese Torte schmeckt zwar sehr gut, sie ist jeodch wie in diesem Rezept beschrieben nur bedingt gelungen.

Man sieht der Torte die fehlende Stabilität an
Ich habe für die Füllmasse 1 l Buttermilch verwendet. Und zwei reife Honigmelonen.

Ich hätte anstelle der flüssigen Buttermilch besser 1 l Quark verwenden sollen. Dann hätte die Füllmasse eine bessere Festigkeit und Stabilität.

Und außerdem ist die verwendete Menge an Gelatine nicht genug.

Die beiden Honigmelonen ergeben nach dem Pürieren in der Küchenmaschine eine Masse von 1,5 l. Diese ist allerdings nicht flüssig wie die Buttermilch. Sondern eher ein sämiger Brei.

Für die Masse: 1 l Buttermilch + 1,5 l Melonenbrei = 2,5 l Füllmasse hätte ich eigentlich 25 Blatt Gelatine verwenden müssen (1 Blatt Gelatine für 100 ml Flüssigkeit). Hätte, hätte, Fahrradkette. □ Habe ich aber nicht. Da der Melonenbrei sehr kompakt ist, ging ich davon aus, dass etwas weniger Gelatine ausreichend sei, und verwendete nur 20 Blatt

Gelatine. Da habe ich falsch gedacht.

Um es kurz zu machen: Verwenden Sie 25 Blatt Gelatine für diese Masse, dann gelingt die Torte in der hier beschriebenen Weise. Und vielleicht auch Quark anstelle von Buttermilch. Denn die Torte schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.

Aufbewahrung aber unbedingt im Kühlschrank!

Es ist auch die Torte mit der bisher größten Füllmasse, die ich je zubereitet habe, immerhin – wie oben erwähnt – 2,5 l. Da darf einem schon einmal ein kleiner Fauxpas unterlaufen.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 2 Honigmelonen
- 1 l Buttermilch (*Korrektur:* 1 l Quark)
- 20 Blatt Gelatine (*Korrektur:* 25 Blatt Gelatine)
- 100 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.

Trotzdem schmackhaft

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen putzen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Dann die Viertel nochmals längs teilen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

In der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken und nach und nach in die Buttermilch geben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Crunch über die Torte verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Heidelbeer-Torte

Leckere Torte

Ein Rezept für eine leckere Beeren-Torte.

Das Besondere an der Torte ist das, dass ich sowohl flüssige Beeren in Form von Beeren-Buttermilch verwende, als auch

Beeren als frische Heidelbeeren.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere, wohlschmeckende und fruchtige Torte.

Unbedingt zubereiten!

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Beeren-Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 500 g frische Heidelbeeren
- 14 Blatt Gelatine

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

Mit vielen Beeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Beeren kurz in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Heidelbeeren zur Buttermilch geben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Traubentorte mit Milchreis und Buttermilch

Leichte Süße durch pürierte Trauben

Milchreis eignet sich nicht nur, um ihn in Milch zu kochen und dann süß mit Zucker und Zimt als solchen als Dessert zu servieren.

Da ich des öfteren Torten mit einer Füllmasse aus Milchprodukten zubereite – Sahne, Buttermilch, Joghurt, Skyr, Schmand oder Quark –, eignet sich Milchreis natürlich auch für eine Torte.

Der Vorteil ist dann auch, dass man bei der Torte ein wenig zu beißen und einen leichten Crunch hat.

Gekocht wird der Milchreis in Buttermilch. Beides wird dann für die Füllmasse verwendet.

Für ein wenig Süße und Geschmack kommt noch ein Pfund helle Trauben hinzu, die geputzt und in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei püriert werden.

Da man mit Buttermilch, Milchreis und Traubenbrei eine große

Menge für die Füllmasse zusammenbekommt, erhält man auch eine große, stattliche, wohlschmeckende Torte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 125 g Bio-Milchreis
- Salz
- 500 g helle Trauben
- 15 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.

Mit Buttermilch

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

500 ml Buttermilch in einem Topf erhitzen.

Milchreis und eine Prise Salz hineingeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Dabei des öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Milchreis etwas erkalten lassen.

Trauben putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Restliche Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Milchreis mit dem Rest der Buttermilch, sofern er die Milch nicht komplett aufgesogen hat, und den Traubenbrei hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mandarinen-Torte

Mit Streuseln

Sie verwenden sicherlich ab und zu auch gern frisches Obst für eine leckere und schmackhafte Torte. So habe ich es bei dieser Torte gemacht. Sie ist einfach zubereitet.

Ich bereite einen Tortenboden zu.

Befülle diesen einfach mit Mandarinenspalten.

Gebe einfach Milchprodukte mit Gelatine darüber.

Und erhalte so die gewünschte Festigkeit der Füllmasse.

Für den Kuchenboden:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 kg Mandarinen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Natur-Joghurt
- 6 Blatt Gelatine

Zum Garnieren:

- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 5 Stdn.

Mit ganzen Mandarinenspalten

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, putzen, in einzelne Spalten zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch und Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

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

Füllmasse zu den Mandarinen geben und alles gut vermischen.

Auf dem Kuchenboden verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Milchschokoladenstreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

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!

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!