Dattel-Mango-Torte mit Bananen-Glasur und Mais-Krokant

Eine feine Torte. Man könnte sie eigentlich schlichtweg auch als Dattelkuchen bezeichnen. Denn bei einer Menge von 1 kg Datteln sind die Datteln eben das Hauptprodukt und schmecken am meisten heraus.

Außerdem benötigt man tatsächlich etwa eine Stunde Vorbereitung für die Torte, denn 1 kg Datteln – das sind immerhin 40–50 Früchte – zu entkernen und kleinzuschneiden benötigen schon etwas an Zeit.

Allerdings hat man auch ab und zu einen leichten Geschmack der fruchtigen Mango.

Und auch die Bananen in der Glasur schmeckt man ab und zu heraus.

Und last but not least gibt der Mais-Krokant der Torte noch einen crunchigen, wohlschmeckenden Abschluss.

Für die Glasur verwendet man am besten sehr reife Bananen.

Und für den Krokant habe ich zwar ein Convenience-Produkt verwendet. Man kann den Krokant aber auch frisch zubereiten, wenn man einen Maiskolben zur Verfügung hat. Einfach eine Portion Maiskörner in der Küchenmaschine feinhäckseln. Und dann kross und knusprig in Butter in der Pfanne anbraten und leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1096]

Birne-Erdbeer-Torte

Zu Pfingsten gibt es natürlich auch eine schöne, leckere Torte.

Die Füllmasse der Torte bilde ich aus Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide.

Für Festigkeit und Stabilität sorgt Eierstich, also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

Ich habe mir dabei Anleihe an anderen Rezepten für Torten genommen, die ich schon zubereitet und deren Rezepte ich veröffentlicht habe.

Zwischen die beiden Schichten aus kleingeschnittenen Toastbrotscheiben und Eierstich zur Stabilität und Festigkeit kommt eine dünne Schicht Birnen-Marmelade.

Ich bilde die Gelatine aus Erdbeeren, die ich fein püriere und Schlagsahne. Dazu etwas Zucker für Süße. Und natürlich Gelatine für Festigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1090]

Weiße Toast-Sanddorn-Sahne-

Torte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimale einfach jeweils sechs Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide und in eine Spring-Backform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddorn-Marmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]

Skyr-Erdbeer-Torte

Man, ist mir da eine geile Torte gelungen. Sie ist wie eine professionelle Erdbeer-Joghurt-Torte vom Konditor. Schmeckt herrlich leicht nach Skyr/Joghurt und Erdbeere. Und vor allem: Sie ist fest, kompakt und lässt sich leicht schneiden. Und

auch der Boden ist extrem lecker und schmackhaft.

Einziger Wermutstropfen: Die Torte insgesamt ist doch etwas fragil, so lässt sich das Backpapier unter der Torte nicht entfernen, und auch den Boden von der Spring-Backform belasse ich lieber unter der Torte. Aber es ist schließlich eine Torte und kein Rührkuchen. Und das tut keinen Abbruch darin, dass man die Torte gut schneiden, auf Dessert-Teller geben und servieren kann. Lecker!

Es ist das erste Mail in meinem Leben, dass ich mit Gelatine koche bzw. backe. Vor einiger Zeit habe ich angefangen, mit Speisestärke Kuchen oder Desserts wie Pudding zuzubereiten. Nachdem ich es nun mehrfach in Kochsendungen gesehen habe, wie mit Gelatine gekocht bzw. gebacken wurde, und ich auch einige Rezepte kreiert habe, in denen mit sehr flüssigen Zutaten zubereitet wird, verwende ich diese nun auch.

Ahnlich wie beim American Cheesecake bereite ich für diesen Kuchen den Boden aus zerkleinerten Vollkorn-Keksen und Butter zu.

Darauf kommt die eigentliche Füllmasse.

Diese besteht als Hauptbestandteil aus 1 kg Skyr, also eine Großpackung. Dazu als Geschmacksgeber eine Schale frische Erdbeeren mit 500 g.

Als Zutaten, die bei diesem Kuchen für Stabilität und Festigkeit sorgen, dienen Eier und Schlagsahne als Eierstich wie bei einer Tarte. Dann Speisestärke. Und schließlich die Gelatine.

Das mag zwar auf den ersten Blick etwas viel aussehen, aber zum einen ist die Füllmasse doch recht flüssig. Und zum anderen will ich bei der ersten Verwendung von Gelatine lieber nichts falsch machen und dann einen eher flüssigen Kuchen erhalten, sondern ich nehme dann doch eher mehr von diesen Zutaten.

Da man laut Packungshinweis der Gelatine 12 Blätter Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit verwenden soll, passt dies doch gut zu den 1 kg Skyr. Für die zerkleinerten Erdbeeren greifen dann Eierstich und Speisestärke zusätzlich.

Wichtig ist auf alle Fälle, den Kuchen über Nacht gut im Kühlschrank erkalten zu lassen. Dabei erstarrt die Füllmasse gut und man kann am darauffolgenden Tag einen leckeren, festen Kuchen anschneiden und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1068]

Klare Spargelsuppe, Markklößchen und Eierstich

Bald ist ja wieder Spargelzeit. Ich läute die Spargelzeit sozusagen schon einmal mit dieser klaren Spargelsuppe ein. Und verwende für die Suppe einige tiefgefrorene Spargelstangen.

Man sollte vielleicht mit dieser Suppe doch besser bis zur Spargelzeit warten und frischen Spargel verwenden. Dann hat man den Vorteil, dass man die Spargelschalen auskochen kann und somit einen Spargelfond für die Suppe zur Verfügung hat. Das schmeckt dann insgesamt doch noch besser und authentischer.

Hier verwende ich einfach selbst zubereiteten Gemüsefond.

Man verwendet für die Suppe noch einige Markklößchen, die ich der Einfachheit halber aus der Packung verwende.

Und man verwendet in kleine Würfel geschnittenen Eierstich.

Eierstich bereitet man ganz einfach aus den beiden Zutaten Eier und Schlagsahne frisch zu.

Und dann gibt man noch etwas kleingeschnittenes Suppengemüse hinzu.

Und garniert die Suppe mit frischem Schnittlauch.

Fertig ist eine leckere, klare Suppe.

[amd-zlrecipe-recipe:581]