Apfel-Kürbis-Torte

Sehr leckere Torte

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20

Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Äpfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und 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!

Skyr-Torte mit Honigmelone und Nektarinen und Schokoladenraspeln

Im Sommer gibt es immer eine große Auswahl an frischem Obst. Sowohl aus südlichen Ländern. Dann auch aus noch weiter entfernten Ländern. Und aber auch aus dem eigenen Land.

Mit Honigmelone und Nektarinen

Bei den Obstzutaten für diese Torte habe ich zu zwei Sorten aus südlichen Ländern gegriffen. Und zwar zu einer Honigmelone und Nektarinen. Sie sind beide reif und saftig und passen gut in diese Torte.

Die eigentliche Füllmasse der Torte, die ich mit Gelatine binde und festige, besteht aus zwei Bechern Skyr, also insgesamt 1 l. Skyr ist ein etwas festerer Joghurt aus Island, der die Füllmasse somit auch ein wenig fester und stabiler macht.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Dann das Obst putzen und in kleine Stücke schneiden.

Gelatine einweichen, Skyr erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mit dem Obst vermischen und auf den Tortenboden geben. Der Kühlschrank macht dann über Nacht alles weitere. Am darauffolgenden Tag haben Sie eine leckere, schnittfeste Obsttorte zum Servieren und Genießen. Vor dem eigentlichen

Servieren noch mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Mit etwas Schokoladenraspeln garniert

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr natur (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 1 Honigmelone
- 500 g Nektarinen

Zum Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst putzen. Melone schälen, in Achtel schneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Nektarinen entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zu der Honigmelone geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Skyr in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Skyr zum Obst geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoladenrapseln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Backform und -papier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren.

Die Torte jetzt im Sommer bei hohen Temperaturen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren,.

Guten Appetit!

Eiskaffeetorte

Sie wundern sich, warum dieses Rezept ohne Foodfotos veröffentlicht wird? Ich habe dieses Mal keine Fotos von der Torte gemacht. Ich möchte Ihnen nicht den Appetit verderben. Denn diese Torte war ein Reinfall und somit Misserfolg.

Woran es denn nun definitiv lag, kann ich so genau nicht

erklären. Eine gute Überlegung war vorab jedoch sicherlich, das Obst, das ich zerkleinert in die Torte geben wollte, nicht dazugegeben habe. Ich hatte Honigmelone und Physalis vorrätig. Und beides passt sehr gut zu einer Torte mit Eiskaffee. Allerdings hatte die Füllmasse schon etwa 1,6 l. Und wie erwartet, füllte dies die Springbackform mit dem Toastbrottortenboden fast bis an den Rand der Backform. Da nicht an allen Stellen das Backpapier so hoch reichte, lief ein wenig von der Füllmasse auch aus und sammelte sich auf der Kühlschrankablage. Wenn ich das Obst noch hinzugegeben hätte, hätte ich eine viel zu mächtige Masse gehabt und die Hälfte davon wäre übrig geblieben. Also, das war die eine, gute Überlegung.

Ja, und der eigentliche Grund für den Misserfolg mit der Torte? Ich hatte eine Dose mit 500 g Getränkepulver erhalten, mit dem man sich zusammen mit kalter Milch Eiskaffee zum Trinken zubereiten kann. Ich hätte jedoch auf diese Art und Weise diese Dose niemals aufgebraucht. Also überlegte ich, dass dies eine gute Möglichkeit für eine Eiskaffeetorte sei. Für das ganze Pulver mit 500 g benötigte man 1,6 l Milch, so habe ich schnell im Koof ausgerechnet.

Es lief zunächst auch alles gut, genügend Gelatine habe ich auch verwendet. Aber ich nehme einfach an, dass die Füllmasse insgesamt zu flüssig war. Es war eben kein Joghurt, Quark oder Skyr in der Füllmasse, der diese ein wenig sämig macht. Und so geschah mir das Missgeschick, dass beim vorsichtigen Einfüllen der flüssigen Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform sich die Toastbrotwürfel nach und nach langsam lösten und an die Oberfläche der Torte schwammen. Man könnte somit sagen, die Verhältnisse haben sich umgedreht: Die gelierte Eiskaffeemasse befindet sich am Boden der Torte und der Tortenboden, der eigentlich nach unten gehört, befindet sich oben. Also, optisch kein schöner Anblick und somit nicht wert, als Foodfoto aufgenommen zu werden. Operation gelungen, Patient tot.

Nach anfänglichen Überlegungen, die Torte zu entsorgen, dachte ich mir aber, sie ist ja nicht ungenießbar. Nur schwimmen eben die Toastbrotwürfel an der Oberfläche der Füllmasse und sitzen nicht wie gewohnt am Boden der Torte. Aber genießbar ist sie dennoch. Also entschloss ich mich, diesen Misserfolg hier zu veröffentlichen. Um Sie davor zu warnen, nicht den gleichen Fehler wie ich zu begehen. Und bei Füllmassen, die sehr flüssig sind, sehr vorsichtig zu sein. Oder sie möglichst zu vermeiden.

Mit einem Trick doch noch gelungen

Nachtrag: Ich habe festgstellt, dass die flüssige Füllmasse anscheinend tatsächlich den Toastbrottortenboden komplett aufgelöst hat. Und die Toastbrotwürfel nun oben schwammen, wogegen die Füllmasse nach unten sank. War die Füllmasse zu heiß geworden und ich habe das nicht beachtet? Die Feststellung gab mir aber folgende Möglichkeit: Da der Tortenboden nun oben, die Füllmasse unten war, habe ich die Torte mit zwei gleichgroßen Tortenplatten einfach gewendet. Sozusagen vom Kopf auf die Füße gestellt, um es mit Marx und

Heidegger zu sagen. Somit habe ich eine recht normale Torte wiederhergestellt. Boden unten und Füllmasse oben. Nicht vorenthalten will ich Ihnen auch, dass die Eiskaffee-Füllmasse hervorragend nach Kaffee schmeckt. Wirklich lecker. Und aufgrund dieser Wendemethode gibt es dann doch noch einige Foodfotos für Sie.

Leckerer Kaffeegeschmack

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Eiskaffe-Getränkepulver (1 Dose)
- 1,6 l Milch
- 18 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen halben Liter Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Gealtine mit der Hand auspressen, langsam in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Getränkepulver dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Restliche Milch dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse vorsichtig auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben.

Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. „Guten Appetit!“

Kaffeetorte

Mit feiner Kaffeenote

Hier habe ich mich von einem Rezept von Zorra vom Foodblog 1x Umrühren bitte inspirieren lassen.

Auf die naheliegende Idee, eine Torte mit Kaffee zuzubereiten, bin ich selbst noch nicht gekommen. Obwohl ich schon diverse Kaffeekuchen gebacken habe, mit Pulverkaffee oder auch flüssigem Kaffee. Aber dann eben als Rührkuchen.

Aber ihr Rezept hat mich noch auf eine andere Idee gebracht. Ich werde demnächst in etwa der gleichen Weise wie hier beschrieben eine Grüner-Tee-Torte zubereiten. Ich bin schon gespannt, wie diese gelingt und schmeckt.

Ich nenne diese Torte aber ein wenig anders. Zorra ist da ins Englische abgerutscht und nennt ihre Torte No-Bake-Kaffekuchen. Das muss nicht sein. Ich bleibe beim Deutschen und nenne sie eine Kein-Backen-Kaffeetorte. Und bei mir wird auch wirklich nichts im Backofen gebacken. Alles übernimmt der Kühlschrank. Zuerst den Tortenboden, dann die komplette Torte

mit der Füllung.

Beim Kaffeesirup, der in die Füllmasse kommt, bin ich auch einen anderen Weg gegangen. Denn zum einen hatte ich nur 100 g selbst hergestellten Vanillezucker, keine 200 g, wie in Zorras Rezept. Zum anderen blieben vom morgendlichen Frühstück noch gut eine halbe Kanne Kaffee übrig, das waren 700 ml, und nicht 200 ml. Also habe ich dies zusammen auf 200 ml reduzieren lassen.

Und bei mir gibt es auch nicht die feste Quarkvariante, sondern ich wähle einfach nur schönen, leichten und leckeren Naturjoghurt. In den kommt der Kaffeesirup. Zusammen mit Blattgelatine.

Und schon ist die Füllmasse für eine sehr leichte, leicht nach Kaffee schmeckende Torte fertig.

Beim Tortenboden nach dem Grundrezept habe ich jetzt übrigens selbst noch festgestellt, dass es da zwei Varianten gibt: Einen leichten Tortenboden mit Margarine zubereitet, oder einen sehr festen Tortenboden mit Butter zubereitet. Überrascht ja auch nicht, denn Butter wird im Kühlschrank härter als Margarine, die ja auch dann immer noch streichfähig ist.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine

Für den Kaffeesirup:

- 700 ml Kaffee
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind.

4 Stdn.

Im Detail leider etwas unscharf …

Zuerst den Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Dann Kaffee und Vanillezucker in einem Topf bei hoher Temperatur auf 200 ml Flüssigkeit reduzieren. Leicht abkühlen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Auspressen, nach und nach in den warmen Kaffeesirup geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen lassen.

Joghurt dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen, gut verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Quark-Torte mit gemischtem Trockenobst

Für diese Torte, die mal wieder eine Kein-Backen-Torte ist, habe ich für die Füllmasse gewöhnlichen Quark verwendet.

Zuerst wollte ich italienischen Mascarpone, also Frischkäse, verwenden. Für die Füllmasse benötige ich allerdings 1 kg von diesem Frischkäse. Und bei einem Preis von 1,60 € für 250 g Mascarpone komme ich allein für diese Füllmasse auf über 6 €. Das war mir zuviel.

Preiswert kann man solch eine Torte mit 1 l Naturjoghurt zubereiten, dies kostet gerade mal 2 €. Ich habe dann aber den Zwischenweg gewählt und mich für 1 kg deutschen Quark entschieden, für insgesamt 4 €. Damit ist die Füllmasse auch sehr fest und kompakt. Und hat eben auch den Vorteil, dass das hinzugegebene Trockenobst nicht sofort auf den Boden der Torte sinkt und sich dort ansammelt.

Ja, ich habe für diese Torte kein frisches Obst verwendet. Sondern eine Tüte gemischtes Trockenobst gewählt, zu dem ich noch eine Portion Rosinen gegeben habe.

Und dieses Trockenobst mit den Rosinen lege ich noch kurz in etwas Cognac ein.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fettanteil)
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)
- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trockenobst in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Rosinen dazugeben und gut vermengen. Cognac dazugeben, alles gut vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwei Packungen Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach ausdrücken, in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Trockenobst mit Rosinen in den Quark geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beerenkuchen

Mit dem Sommer kommen auch die frischen Obstsorten wieder in die Auslagen der Discounter und Supermärkte. In diesem Fall habe ich zu Erdbeeren und Himbeeren gegriffen.

Obwohl ich bei diesem Kuchen mit Gelatine arbeite, habe ich für die Füllmasse keine zusätzlichen Milchprodukte wie Quark, Frischkäse, Joghurt oder Skyr verwendet. Und somit nicht wie bisher des öfteren eine mächtige, kompakte Torte zubereitet.

Dieser Kuchen, und deswegen heißt er auch so, kommt dagegen eher sehr dünn daher und erinnert eher an eine Tarte.

Die Füllmasse besteht daher auch nur aus den geputzten und pürierten Erdbeeren und Himbeeren. Und aus Gelatine für Stabilität.

Für den Boden habe ich dieses Mal zu Butterkeksen und nicht zu Toastbrotwürfeln gegriffen, denn die Kekse bringen noch eine gewisse Süße mit, und der Boden wird auch nicht so dick.

Alles in allem ein für die Jahreszeit herrlich passender und wohlschmeckender Kuchen.

Den Versuch, den Kuchen noch zusätzlich mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie unterlassen. Der Kuchen ist so feucht, dass der Puderzucker sofort aufgesogen wird und zerläuft.

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 140 g Himbeeren (1 Schale)
- 6 Blatt Gelatine

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

Boden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Obst putzen, in eine Küchenmaschine geben und zu Mus pürieren.

Mus in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Beerenmus auf den Boden in der Backform gießen und gut verteilen.

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

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte 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!

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!

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.

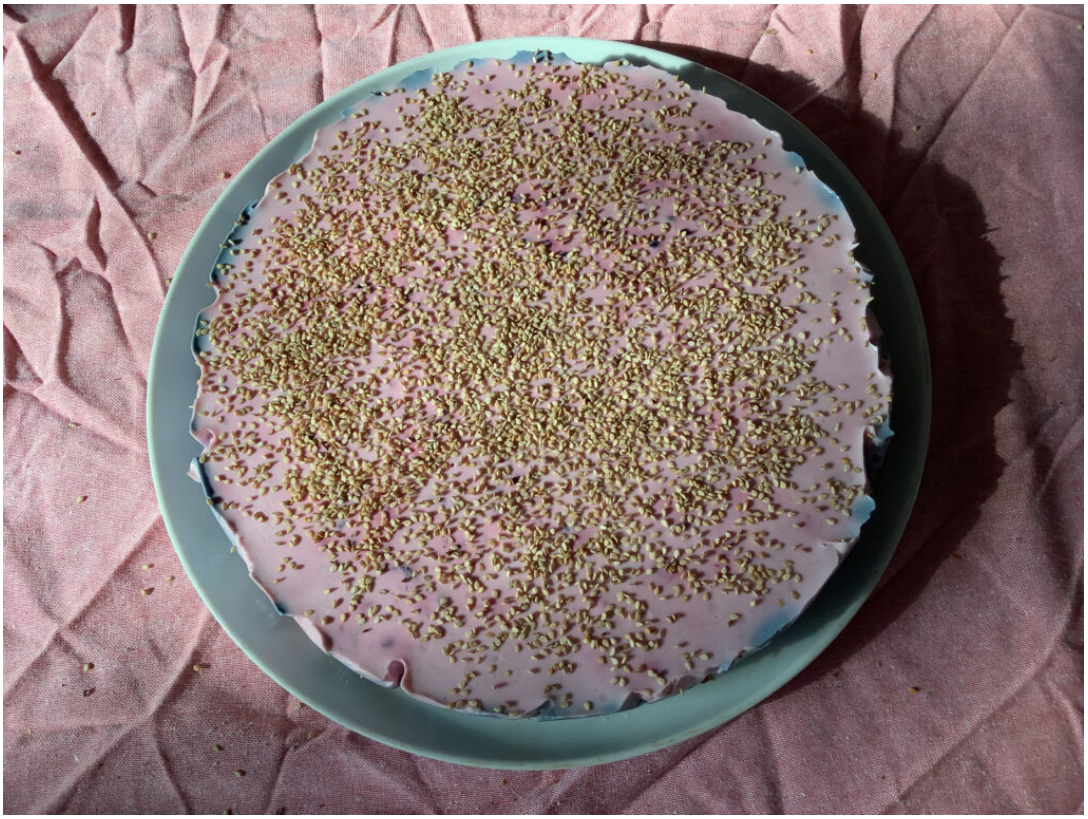
Torte mit Leinsamensaat garnieren.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beerentorte



Sehr leckere Torte

Diese Torte ist sehr gut gelungen und sie schmeckt wirklich bä(ee)rig-fruchtig gut. Sehr zu empfehlen, sie selbst zuzubereiten.

Auch hier übernimmt wieder einmal der Kühlschrank die Arbeit des Backofens.

Die Bildung des Bodens wie schon des öfteren aus

kleingeschnittenem Toastbrot und Fett.

Als Früchte verwende ich Brombeeren und Himbeeren.

Dazu wie auch schon des öfteren Natur-Joghurt und Gelatine für die Bindung und Festigkeit.

Zum Schluss wird die fertige Torte noch mit Sesamsaat garniert.

Für den Boden:

- 1/2 Packung Toastbrot (10 Scheiben, mit Vollkornmehl und Körnern)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 125 g Himbeeren (1 Schale)
- 125 g Brombeeren (1 Schale)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Toastbrotscheiben kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

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

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Bodenmasse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest stampfen.

Eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken.

Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine darin unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und verrühren.

Frische Beeren dazugeben. Mit dem Pürierstab oder dem

Stampfgerät fein zerrühren.

Masse auf den Boden der Torte geben.

Über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit der Sesamsaat garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Ananas-Torte

Sehr leckere Torte

Frische Ananas verträgt sich nicht mit Gelatine. Letztere geliert dann nämlich nicht.

Sie verträgt sich auch nicht mit Milchprodukten. Denn dann weist diese Bitterstoffe auf.

Das hat damit zu tun, dass frische Ananas ein bestimmtes Enzym enthält, das sich mit Gelatine oder Milchprodukten nicht verträgt.

Aber das heißt nicht, dass man Ananas nicht mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden kann.

Entweder verwendet man Ananas aus der Dose, diese ist nämlich gegart.

Oder man übergießt in kleine Stücke geschnittene Ananas kurz mit kochendem Wasser oder gart sie sogar einige Minuten darin.

Dann kann man auch frische Ananas mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden.

Was an dieser Ananas-Torte aus frischer Ananas, Joghurt und Gelatine zu beweisen war.

Äpfel-Birnen-Kuchen

Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

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.