

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.

Himbeer-Heidelbeer-Torte



Leckere Torte

Zum Abschluss meines Foodblog-Events, an dem leider niemand teilgenommen hat, bereite ich nochmals eine Torte zu.

Diese Torte gelingt ohne Backen. Und sie ist in einer viertel Stunde zubereitet.

Dann benötigt sie allerdings über Nacht im Kühlschrank , um zu erkalten und fest zu werden.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

Trauben-Schokolade-Joghurt-Torte



Sehr gelungene und leckere Torte

Diese Torte ist exzellent gelungen. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt wirklich hervorragend. Eine Eigenkreation.

Ich habe für das Schokoladige in der Füllmasse eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil verwendet, geschmolzen und mit dem Joghurt verrührt.

Man kann statt dessen auch gleich ein Schokoladenjoghurt verwenden. Fraglich ist nur, ob man dies in einem großen Becher mit 500 ml beim Supermarkt bekommt.

Die verwendete Blattgelatine, 6 Stück, reicht für die Füllmasse genau aus und machen diese kompakt und schnittfest.

Geben Sie vor dem Servieren der Tortenstücke jeweils etwas

Puderzucker darauf. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe stattdessen Kandiszucker in der Küchenmaschine pulverig gehäckselt und darauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:1244]

Wassermelonen-Dessert



Fruchtig und leicht süß

Ein einfaches Dessert. Für das man den Saft einer Wassermelone verwendet.

Dazu gebe ich für Süße noch etwas Zucker.

Und für Festigkeit gebe ich Blattgelatine hinzu.

Dessert unbedingt über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:1199]

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]

Trauben-Quark-Sahne-Torte



Gut gelungen!

Man muss ab und zu alte Verkrustungen aufbrechen. Und dabei Rammbock spielen. Damit sich neue Türen öffnen.

Als ich mit dem Backen anfing und die ersten Rezepte dazu in meinem Foodblog veröffentlichte, fing ich mit einfachem Rührkuchen an. Diesen kann ja in mannigfacher Weise abändern. Aber auf Dauer schmeckt ein Rührkuchen doch irgendwie immer gleich. Eben nach Rührteig.

Also stieg ich um auf Tartes und auch hier öffnete sich mir eine neue Tür. Tartes sind ebenfalls sehr variierbar. Man kann sie süß oder herzhaft zubereiten. Und es gibt sogar ganz ausgefallene Variationen, die sowohl süß als auch herzhaft sind. Aber auch hierbei hatte ich bald keine neue Ideen für Variationen mehr.

Und so entdeckte ich Torten, bei denen sich mir auch wieder eine neue Tür öffnete. Und ich begann, mit neuen Produkten wie Speisestärke und Gelatine zu arbeiten, mit denen ich bisher noch nicht gearbeitet hatte. Oder bereitete meine erste Buttercreme zu. Auch dabei öffneten sich neue Türen.

Und wie es bei den ersten Schritten durch ein neu sich öffnende Tür immer so ist, kommt man am Anfang manchmal ins Straucheln und man stolpert, was bedeutet, dass nicht alles auf Anhieb gelingt. So gelangen mir die ersten Torten nicht auf Anhieb, entweder war die Buttercreme nicht gelungen oder die Füllmasse zu weich und nicht kompakt und fest, weil ich zu wenig Gelatine verwendet hatte.

Aber es ist sinnvoll und notwendig, ab und zu einmal alte Verkrustungen aufzubrechen. Ich frage mich jetzt natürlich, wohin mich mein Weg noch führt und welche neue Türen sich noch öffnen werden bei der Zubereitung von Backwerk, nach Rührkuchen, Tarte und Torte?

Hier eine neu kreierte Torte mit einem Biskuitboden, darüber

einer Schicht Buttercreme, damit dieses Mal das Durchweichen des Biskuitbodens durch das darüberliegende Obst verhindert wird. Und dann eine Füllmasse aus Quark und Sahne, in die ich dieses Mal etwas mehr Blattgelatine hineingebe, als eigentlich notwendig. Damit bin ich auf der sicheren Seite und die Torte wird garantiert im Kühlschrank über Nacht sehr kompakt und fest.

Man kann mit einem Backlöffel oder einem anderen Spachtelgerät gut eine Füllmasse auf einer Torte verstreichen. Bei einer Buttercreme oder einer Obstmasse geht dies schon schwieriger. Ich bediene mich dabei immer gerne eines Stampfgeräts. Damit kann ich eine Buttercreme oder eine Obstmasse schön ebenmäßig auf der Torte leicht fest drücken. Da ich ja das Produkt nicht zerstampfen will, gehe ich dabei sehr vorsichtig vor. Aber es funktioniert sehr gut.

Also, mit einer Füllmasse aus Quark und Sahne und dann Gelatine habe ich immer sehr viel Erfolg. So auch dieses Mal. Diese Füllmasse ist auf dieser Torte sehr gut fest geworden.

Der Biskuitboden ist beim Backen sehr schön aufgegangen.

Und die Buttercreme erfüllt dieses Mal voll ihre Funktion. Sie soll den Biskuitboden vor dem Durchweichen durch die darüber liegende Obstschicht schützen.

Alles in allem ist diese Torte wirklich sehr gut gelungen. Sie ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1191]

Obst-Torte

Hier habe ich eine leckere Obst-Torte kreiert. Aus einem Obstmix von fünf Obstsorten: Nektarinen, Weintrauben, Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren.

Und diese Torte ist eine der besten Torten, die ich in der letzten Zeit gebacken und gegessen habe. Der Biskuit gelingt gut, die Buttercreme ebenfalls und auch der Tortenguss schmeckt hervorragend. Letzterer ist übrigens, da ja Biskuitboden und Buttercreme Zucker enthalten, nicht gesüßt. Dies stört aber überhaupt nicht, da er schön fest und cremig ist.

Bei dieser Torte kann die heimische Küchenmaschine einmal so richtig zeigen, was in ihr steckt, denn man braucht sie für die Zubereitung von gleich drei Teilen der Torte. Einmal für den Biskuitbodenteig, das zweite Mal für die Buttercreme und das dritte Mal für den Tortenguss, also die Sahne-Quark-Creme.

Ich feiere hier auch gleich zwei Premieren. Denn es ist das erste Mal, dass ich einen Biskuitboden zubereite und backe. Und für das erste Mal ist er recht gut gelungen.

Ich bin zwar kein Konditor, aber mit meinem mittlerweile versierten Wissen über die Zubereitung und das Backen von Tartes, Kuchen und Torten war mir klar, dass ich den Obstmix und dann die Sahne-Quark-Creme nicht direkt auf den Biskuitboden geben durfte. Sowohl der Obstsaft als auch die flüssige Creme würden den Biskuitboden sofort aufweichen und die Torte hätte keine Stabilität und Festigkeit mehr.

Also musste eine weitere Schicht dazwischen, zwischen Obstmix und Biskuitboden. Am besten etwas mit Fett, das die Flüssigkeit auffangen und abhalten konnte.

So entschied ich mich für eine Buttercreme. Und dies ist somit die zweite Premiere, denn ich habe bisher noch nie eine

Buttercreme zubereitet.

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, liegt der Unterschied zwischen einem klassischen Rezept für eine Buttercreme und den anderen Rezepten mit einer Packung Puddingpulver nur darin, dass bei einem klassischen Rezept der Pudding frisch, also aus Milch, Zucker, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Eine Buttercreme besteht somit immer aus den zwei Bestandteilen Butter und Pudding.

Um das Copyright zu wahren, das aber bei Rezepten nicht unbedingt notwendig ist, nenne ich hier die Websites, von denen ich die Rezepte übernommen habe. Das Rezept für die Buttercreme habe ich von kuechengoetter.de vom Gräfe und Unzer Verlag. Das Rezept für den Biscuitboden von lecker.de.

Mein Rat: Geschmolzene, erhitzte Gelatine übrigens nie in eine kalte Masse, die dann im Kühlschrank verfestigt werden soll, geben. Immer umgekehrt, also die kalte Masse in die warme Gelatine mit dem Schneebesen geben und gut verrühren.

[amd-zlrecipe-recipe:1150]

Erdbeer-Joghurt-Pudding

Ein einfacher Pudding.

Ich bereite ihn allerdings nicht nach dem Grundrezept für Pudding zu.

Sondern verwende für die Festigkeit Gelatine.

Für die eigentliche Puddingmasse verwende ich pürierte Erdbeeren und griechischen Sahne-Joghurt.

Der Pudding gelingt gut. Und er ist schmackhaft.

Er hat leider nur den einzigen Nachteil, da ich Gelatine verwende, dass er sich nicht aus den Puddingformen stürzen lässt. Man isst ihn am besten direkt in den Schalen.

Der Pudding ist ohne Zucker zubereitet, daher sehr kalorienarm.

Wer es süß mag, gibt einfach 100 g Zucker in die Puddingmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:1144]

Erdbeer-Joghurt-Torte

Diese Torte ist ein Traum, nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig zubereitet.

Für die Füllung griechischen Sahne-Joghurt. Dazu ein Pfund pürierte Erdbeeren.

Für Festigkeit sorgt Gelatine. Da ich bei 1 l Joghurt und 500 g Erdbeeren auf satte 1,5 kg komme, brauche ich dafür 15 Blatt Gelatine, pro 100 ml/g ein Blatt Gelatine.

Sie können es sich bei dieser Torte sogar noch einfach machen und sie komplett ohne Backen zubereiten. Bereiten Sie einfach einen Boden aus kleingestampften Butterkeksen zu, die sie mit flüssiger Butter tränken, in die Spring-Backform mit einem

Backpapier fest auf den Boden einpressen und einige Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Und Sie haben auch bei der Füllung die Wahl: Ziehen Sie beim Mürbeteig einen hohen, etwa 5 cm langen Rand aus, können Sie die Füllmasse komplett in den Mürbeteig geben und die Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Oder Sie ziehen nur einen kleineren, 2–3 cm langen Rand aus, dann fasst der Mürbeteig nur etwa 2/3 der Füllmasse. Sie haben also noch etwas übrig und können mit 2–3 Schalen einige leckere Puddinge als Dessert für den folgenden Tag zubereiten.

Ich unterbreche hier zwar für kurze Zeit die angekündigte Woche der Mikrowelle, da ich diese leckeren Torte zubereitet habe und Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Aber man kann doch einen Teil der Torte in der Mikrowelle zubereiten. Gelatine lässt sich einfach in der Mikrowelle schmelzen. Einfach die gewünschte Blattanzahl in kaltem Wasser in einer Schale einweichen, Wasser abschütten und Gelatine auspressen. Und dann die Gelatine in der Schale für 10 Sekunden bei 600 Grad schmelzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1143]

Apfel-Birnen-Kuchen mit Milch-Limetten-Füllung

Ich experimentiere wieder einmal mit Gelatine.

Ich bereite einen ganz gewöhnlichen Obstkuchen zu.

Mürbeteig als Boden.

Dann geschälte und kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Nach dem Backen gebe ich eine Füllung aus Bio-Vollmilch und Gelatine (1 Blatt für 100 ml Flüssigkeit) darüber.

Ich verwende noch Zucker für Süße. Und Limettensaft für Säure.

Dann lasse ich den Kuchen über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Aufgrund der verwendeten Gelatine wird die Milch kompakt und fest, so dass man den Kuchen gut anschneiden kann.

Der Kuchen mit der Gelatine-Milch ist eine sehr wackelige Angelegenheit. Aber er ist sehr frisch, was auch gut zur derzeitigen Jahreszeit passt. Aber er muss natürlich im Kühlschrank aufbewahrt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1134]

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 Toastbrot-scheiben, 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]

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]

Weißer 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 zweimal einfach jeweils sechs Toastbrotstücken, 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]

Panna Cotta

Man, ist mir hier ein gutes, schmackhaftes Dessert gelungen. Ich nehme es somit sofort in meine Kategorie „Grundrezept“ auf.

Es ist mein dritter Versuch, mit Gelatine ein Gericht, hier eben ein Dessert, zuzubereiten.

Ich habe mich an einen italienischer Klassiker gewagt, der übersetzt so viel wie gekochte Sahne bedeutet.

Das ist auch die Hauptzutat.

Dazu kommt noch Gelatine für Bindung und Festigkeit.

Dann Zucker, Vanille und zum Verfeinern noch griechischer Joghurt.

Professionellerweise verwendet man für eine gute Panna Cotta auch eine frische Vanilleschote, also deren Vanillemark. Aber Vanilleschoten sind teuer, wer kann sich das immer leisten?

Ich mache es mir hier ein wenig einfach und verwende stattdessen ein Päckchen Vanillezucker.

Verfeinern kann man Panna Cotta mit einem Obst-Kompott jeglicher Art. Oder einem Mus aus Obst.

Das Panna Cotta schmeckt wirklich klasse. Und es ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich sehr fest und stabil, so dass es fast nicht aus den Dessertformen herausfallen will.

[amd-zlrecipe-recipe:1080]

Rum-Pudding

Da ich seit einiger Zeit auch mit Gelatine koche bzw. backe, probiere ich hier auch ein selbst kreiertes Rezept für einen Pudding aus, dem ich etwas Rum hinzufüge.

Da der Pudding mit einigen Esslöffeln Rum doch etwas flüssig wird, reicht die übliche Speisestärke, die ich normalerweise zur Pudding-Masse hinzugebe, nicht aus. Es würde keinen Pudding ergeben, sondern eine Crèmespeise.

Also gebe ich zusätzlich noch zwei eingeweichte Gelatine-Blätter zur Pudding-Masse hinzu.

Der Pudding sollte auf diese Weise doch kräftig im Kühlschrank stocken und fest und stabil werden.

Als Rum verwende ich übrigens einen guten, echten Übersee-Rum mit 40 % Alkohol. Also kein Rum-Aroma, wie es tropfenweise für Rührkuchen verwendet wird.

Das Ergebnis ist ein fester, formstabiler Pudding. Der ein leichtes Rum-Aroma hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1071]