Orangen-Mandarinen-Torte

Mit Orangen und Mandarinen
Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Naturjoghurt
- 3 Orangen
- 8 Mandarinen
- 10 Blätter Gelatine

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

Schokoladenstreusel als Deko hatten gefehlt

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Orangen und Mandarinen schälen, putzen, Spalten quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen und auflösen. Joghurt über die Orangen und Mandarinen geben und alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Torte im Kühlschrank aufbewahren,

Guten Appetit!

Torte mit Mandarinen, Himbeeren und geraspeltem Nußnougat

Leckere Torte

Dieses Rezept ist ein wenig besonders, da von meinem gängigen Grundrezept zur Zubereitung einer Kein-Back-Torte abgewichen wird. Ich will Ihnen diese Abänderung und Modifikation der bisherigen Zubereitungen nicht vorenthalten.

Kein-Back-Torten benötigen wie im Grundrezept dazu beschrieben keinen Backofen. Aber einen Kühlschrank. In diesem muss zuerst der Tortenboden aus Toastbrot oder Butterkeksen und Fett – also Butter oder Margarine – eine Stunde lang erhärten. Dann kommt die Füllung mit Blattgelatine oder Agar Agar darauf, und

dann muss die Torte erneut 6 respektive 3 Stunden in den Kühlschrank. Dann ist sie erhörtest, kann angeschnitten, serviert und genossen werden.

Für diese Zubereitung benötigen Sie aber ein komplettes, freies Ablagefach in Ihrem Kühlschrank. Und das ist nicht immer vorhanden. Bei einem Mehrpersonenhaushalt sowieso nicht. Und jetzt in der Weihnachtszeit habe ich so viel für die Festtage eingekauft, dass der Kühlschrank komplett belegt ist.

Aber Sie haben einen Gefrierschrank? Mit mehrere Schubladen? Die groß genug sind, um eine 28-cm-Backform aufzunehmen? Und erfahrungsgemäß sind Gefrierschränke nicht „bis unter die Decke respektive die obere Abchlussplatte“ gefüllt.

Ich habe den Tortenboden einfach in der Backform eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gegeben. Dann mit der Füllmasse befüllt. Und dann die komplette Torte in der Backform für 2–3 Stunden erneut in den Gefrierschrank gegeben. Also immer die Hälfte der Verweildauer, wie ich die Torte in den Kühlschrank gegeben hätte.

Die Torte gefriert in dieser kurzen Zeit ja nicht. Aber die sehr niedrige Temperatur ist ausreichend, dass in dieser kurzen Zeit zum einen das Fett im Tortenboden erhärtet. Und zum anderen die Gelatine in der Füllmasse ebenfalls erhärtet.

Und die Torte somit gelingt. Und bei den doch niedrigeren Temperaturen in der Herbst- und Winterzeit auch zuhause ist eine Aufbewahrung im Kühlschrank – wozu wiederum ein Ablagefach notwendig wäre – nicht notwendig. Die Torte übersteht auch einige Tage in der kühleren Küche. Sofern sie zügig aufgegessen wird.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 1 Netz Mandarinen (500 g, etwa 10 Stück)
- 2 Schalen Himbeeren (à 125 g)
- 125 schnittfester Nußnougat
- 7 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Gefrierschrank insges. 3,5 Stdn.

Neue Zubereitungsweise

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Backform damit eine halbe Stunde im Gefrierschrank erhärten lassen.

Parallel dazu Mandarinen schälen, putzen, in Spalten zerteilen und diese quer dritteln. In eine Schüssel geben.

Himbeeren putzen und dazugeben.

Nußnougat am Stück auf einer groben Küchenreibe zu dem Obst reiben.

Alles gut vermischen.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Die Milch soll nicht zu warm sein, damit der Nußnougat nicht darin zerschmilzt, sondern in der Füllmasse stückig bleibt.

Milch mit Gelatine in das Obst geben, alles vermischen und auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte für 3 Stunden erneut in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden, servieren und genießen. Guten Appetit!

Bananen-Mandarinen-Tarte

Manche Obstsorten kann man gut kombinieren. Manche weniger gut. Bei den vorhandenen Bananen und den Mandarinen aus der Dose trifft ersteres zu. Also kommen beide, miteinander vermischt, auf den Boden einer Tarte.

Der Boden der Tarte wird erwartungsgemäß aus einem schönen Mürbeteig zubereitet.

Mit Bananen und Mandarinen
Und nach dem Backen kommen noch viele Schokoladenraspeln für etwas schokoladigen Geschmack auf die Tarte.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 7 Bananen
- 500 g Mandarinen (1 Dose à 800 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln, dann quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Saft der Mandarinen entfernen – lässt sich gut als Fruchtsaft trinken und genießen –, Mandarinen zu den Bananenstücken geben und alles vermischen.

Eierstichmasse nach dem Grundrezept zubereiten, zu dem Obst geben und alles gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Springbackform geben und alles gut verteilen.

Backofen die oben angegebene Backdauer backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Schokoladenraspeln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren. Guten Appetit!

Birne-Mandarine-Tarte

Einfach mit gemischtem Obst

Fragen Sie sich manchmal, was sie mit übrig gebliebenem Obst machen sollen, das niemand mehr essen will? Machen Sie es sich ganz einfach. Mischen Sie das Obst und bereiten Sie damit einfach eine gemischte Obsttarte zu. Das klappt eigentlich immer und schmeckt auch sehr lecker.

Dazu brauchen Sie als Boden einfach einen normalen Mürbeteig. Und für die Füllmasse der Tarte einen so genannten Eierstich. Also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

In letzteren kommt das geputzte und kleingeschnittene Obst.

Ab mit der Tarte in den Backofen. Und fertig ist der Wochenendkuchen.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 4 Birnen
- 6 Mandarinen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 170 °C Umluft

Einfach und lecker
Obst schälen, putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich aus Eiern und Sahne zubereiten.

Obst hinzugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben und Tarte die oben

angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!