Süßkartoffel-Tarte



Trotz Kartoffeln eine süße Tarte

Dies ist eine hervorragend schmeckende Tarte.

Und obwohl sie mit Kartoffeln, in diesem Fall Süßkartoffeln, also eher einem Gemüse zubereitet wird, ist es eine süße Tarte. Die man nicht einmal mit Zucker noch zusätzlich süßen muss.

Die Süßkartoffeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, reichen einfach aus.

Optisch erinnert diese Tarte auch wieder, wie die Kürbis-Tarte, an einen Wurzelkuchen. Denn die Süßkartoffel ist eben auch orangefarben.

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Wenn Sie es mit den Kartoffeln dennoch herzhaft mögen, geben Sie einfach noch kleingeschnittenen Bauchspeck und Zwiebeln hinzu.

Schon erhalten Sie eine herzhafte, pikante Tarte.

Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

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 Supermakrt 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]

Bananen-Joghurt-Torte



Sehr leckere Torte

Eine feine Bananen-Torte. Mit Joghurt.

Der Boden ist ein Mürbeteig. Man könnte ihn jedoch auch ohne Backen zubereiten, aus zerkleinerten Butterkeksen und Butter.

Die Füllmasse besteht aus reifen Bananen. Dazu Joghurt.

Für Stabilität sorgt Blattgelatine. Da die Masse der pürierten Bananen mit Joghurt etwa 1,2 l ergeben, werden 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte erhält ihre Festigkeit dadurch, dass sie über Nacht im Kühlschrank erkalten gelassen wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1231]

Käse-Tarte



Mit drei Käsesorten

Eine Käse-Tarte. Nein, kein Käse-Kuchen. Wie man ihn in Deutschland mit Speisequark zubereitet. Oder in Amerika als American Cheesecake mit Frischkäse.

Eine Tarte mit Käse. Und zwar drei verschiedenen Käsesorten.

Einmal für Würze ein Blauschimmelkäse.

Als weiteres für Geschmack ein Camembert.

Und nochmals für Würze geriebener Cheddar.

Die Käsesorten haben ja den Vorteil, dass sie beim Backen in der Füllmasse der Tarte schnelzen. Und sich somit die Käsesorten in der Füllmasse verteilen.

Aber, die Käsesorten werden natürlich beim Abkühlen der Tarte nach dem Backen auch wieder fest und kompakt und geben somit der Tarte Festigkeit.

Diese Tarte ist mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken.

Es bietet sich aber eigentlich eher an, einen Hefeteig für die Tarte zuzubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1225]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel



Fruchtig und frisch

Hier ein Rezept für einen Apfelkuchen, gedeckt mit Streuseln.

Ich habe das Grundrezept für den Mürbeteig etwas abgeändert und Kakao und Zimt hineingegeben. Damit der Mürbeteig ein

bestimmtes Aroma bekommt.

Aus diesem Grund sieht der Kuchen optisch auch etwas ungewohnt aus, denn der Boden ist dunkel vom Kakao. Und die Streusel sind wie immer hellgelb.

Und der Trick, die geschälten Apfelspalten mit frischem Zitronensaft zu übergießen, ist sehr gut. Man verhindert dadurch ein Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten. Und bringt somit gleichzeitig Säure an den Kuchen.

Der Kuchen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1205]

Pflaumen-Heidelbeeren-Tarte

Eine einfache Tarte nach dem Grundrezept.

Für die Füllmasse als Obst verwende ich kleingeschnittene Pflaumen. Und Heidelbeeren.

[amd-zlrecipe-recipe:1156]

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 gebenund 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 gwünschte 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]

Rhabarber-Pfirsich-Tarte

Hier veröffentliche ich ein Rezept für eine Tarte mit einem Fehler, den ich gern mitteilen will.

Sie sollten diesen Fehler auf keinen Fall ebenfalls machen, um eine gute Tarte zu erhalten.

Keine Säure in die Eierstichmasse. Sie verhindert das Stocken des Eierstichs beim Backen. Somit bleibt die Füllmasse auch nach dem Backen leicht flüssig. Ich habe leider den Saft einer Limette zum Eierstich gegeben, der dies dann verursacht hat.

Ich konnte den Fehler jedoch nachträglich noch beheben und die Tarte reparieren. Ich habe, da ja der Mürbeteig nach einer Stunde Backzeit durchgebacken ist, die leicht flüssige Füllmasse in eine Schüssel gegeben.

Dann habe ich sechs Blatt Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser auf dem Herd erhitzt und geschmolzen.

Diese Gelatine habe ich dann in die Füllmasse untergerührt.

Dann habe ich die Füllmasse wieder in die Backform in den Mürbeteig zurückgegeben.

Und habe die Tarte dann einfach über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Das Ergebnis ist eine durch die Gelatine schön fest und kompakt gewordene Tarte, die sehr gut schmeckt.

Ich gebe die Zubereitung der Tarte jedoch in der vorgenommenen Weise an, die aber zu der leicht flüssigen Eierstichmasse führt.

Bitte lassen Sie also den Limettensaft weg. Oder Sie reparieren die Tarte wie hier beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:1127]

Bananen-Tarte

Ich hatte sechs Bananen übrig und habe kurzerhand einfach eine Tarte damit gebacken.

Einfach Bananen schälen, kleinschneiden, in die Füllmasse geben und Tarte nach dem Grundrezept zubereiten und backen.

[amd-zlrecipe-recipe:1108]

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]

Apfel-Banane-Schoko-Tarte

Heute veröffentliche ich ein schönes Rezept für eine Obst-Tarte.

Ich verwende für die Füllmasse der Tarte Obst, das ich gerade vorrätig habe. Das sind Äpfel und Bananen.

Zusätzlich verfeinere ich die Tarte noch mit einer halben Tafel Schokolade mit 80% Kakaoanteil.

Außerdem wird die Tarte ein klein wenig herzhafter und kompakter, weil ich für den Mürbeteig Vollkornmehl verwende.

Ansonsten wird die Tarte aber ganz nach dem Grundrezept für Tartes zubereitet und gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1060]

Datteln-Cognac-Tarte

Für das Wochenende habe ich eine sehr leckere und wirklich extrem geschmackvolle Tarte zubereitet.

Als Hauptzutat für die Füllmasse verwende ich ein ganzes Kilo Datteln.

Diese putze und entkerne ich.

Gebe sie dann in einen Schüssel, gebe eine halben Liter Cognac darüber und lasse sie einige Stunden darin ziehen. Ab und zu wird umgerührt.

Abgeändert habe ich das Grundrezept einer Tarte auch insofern, als ich die eingeweichten Datteln auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform verteile und die Füllmasse, also den Eierstich, dann erst darüber verteile.

Die Tarte ist wirklich gut gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1056]

Obst-Tarte

Es ist Frühling und die ersten frischen Obstsorten liegen beim Discounter oder Supermarkt im Obst-Regal.

Ich habe bei meinem Supermarkt das erste Mal eine Frucht erstanden, bei der ich nicht wusste, was ich gekauft habe. Zuerst erschien es mir eine Honig-Melone zu sein. Dann stellte ich fest, dass es eine Honig-Pampelmuse war, die aus Vietnam stammte. Laut beigefügtem Etikett, auf dem einige Erläuterungen standen, soll diese Pampelmuse aus dieser Region Vietnams die beste und delikateste Pampelmusen-Art in ganz Südostasien sein.

Nun, sie eignet sich gut für meine geplante Obst-Tarte und brachte die für Pampelmusen typischen, leicht bitteren Geschmack mit sich.

Da die Pampelmuse allein für eine Tarte nicht ausreicht, gebe ich noch zwei kleingeschnittene Nektarinen und Birnen hinzu.

Wer keine solche vietnamesische Honig-Pampelmuse bei seinem Supermarkt oder Händler bekommt, verwendet einfach zwei gewöhnliche, handelsübliche Pampelmusen.

[amd-zlrecipe-recipe:1050]

Müsli-Tarte mit Cognac

Der Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal eine Tarte.

Ich hatte eine Packung Müsli gekauft. Mit getrockneten Apfelstücken und Heidelbeeren.

Zuhause stellte ich jedoch fest, dass dieser Artikel nicht so ganz zu meinen Essgewohnheiten passt.

Normalerweise isst man Müsli morgens mit frischen Früchten und Milch zum Frühstück. Nun, ich selbst frühstücke normalerweise morgens nur mit einer vollen Kanne Kaffee. Und esse nichts dazu. Das Essen kommt erst im Laufe des Tages.

Also passte das Müsli nicht so ganz, auch wenn die Überlegung für ein gesundes Frühstück sicherlich ganz gut war.

Also überlegte ich, wie ich das Müsli anderweitig verwenden könnte.

Abends mit Früchten und Milch als Snack zum Fernseh-Abend? Das passt so nicht ganz.

Also dachte ich an einen Kuchen oder eine Tarte.

Was sicherlich gut klappt, ist, das Müsli – wie ich es vor kurzem gemacht habe, als ich den American Cheesecake gebacken und für den Bodenteig zerkleinerte Vollkorn-Kekse mit zerlassener Butter verwendet habe – als Bodenteig zusammen mit Butter für einen Kuchen zu verwenden.

Aber geht das auch, das Müsli für eine Füllmasse zu verwenden?

Ich gebe den ganzen Inhalt der Müsli-Packung in eine Schüssel, gieße mit einem Glas Cognac auf und lasse alles darin eine Stunde ziehen. Bei mehrmaligem Umrühren.

Und dann gebe ich das Müsli mit dem aufgesogenen Cognac in die Füllmasse einer Tarte, also den Eierstich.

Da die Müsli-Masse doch noch leicht sämig ist, gebe ich noch ein zusätzliches Ei für Stabilität in die Füllmasse.

Was soll ich sagen: Die Tarte ist gut gelungen, die Füllmasse ist äußerst kompakt und stabil und die Tarte schmeckt ausgezeichnet.

Es würde sich fast noch anbieten, 2–3 kleingeschnittene frische Äpfel in die Füllmasse zu geben und zusätzlich für mehr Fruchtigkeit zu sorgen.

[amd-zlrecipe-recipe:1045]