Obstsalat

Viele verschiedene Obstsorten

Bei diesen sommerlichen, heißen Temperaturen schmeckt nicht nur ein herzhafter, frischer Salat.

Und auch nicht nur eine leckere, frische Obst-Torte.

Sondern auch ein frischer Obstsalat.

Ich habe diverse Obstsorten gerade vorrätig, mit denen ich in den nächsten Tagen Torten zubereiten werde.

Aber es ist noch genügend vorhanden, um auch einen leckeren Obstsalat zuzubereiten.

Das ist frisch, fruchtig, lecker und sehr gesund. Und er macht natürlich nicht dick.

Einige reife Bananen würden sich für diesen Obstsalat noch anbieten und gut hineinpassen.

Ich gebe etwas Zucker über den Obstsalat, damit dieser ein wenig durchziehen und Flüssigkeit bilden kann.

Und normalerweise trinke ich keinen Alkohol, aber dieser Obstsalat hat geradezu danach gerufen, etwas Rum darüber zu geben und mit diesem und dem Zucker durchziehen zu lassen. Außerdem ist nach 1–2 Stunden im Kühlschrank zum Durchziehen des Salates der Alkohol sowieso weitestgehend verdunstet.

Und, dieser Obstsalat hat tasächlich Sucht-Potential.

[amd-zlrecipe-recipe:1189]

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 diesem 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 klasssischen 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]

Nektarinen-Tarte

Man kauft im Februar keine Nektarinen. Die mit Sicherheit aus irgend einem sehr südlich gelegenen Land stammen.

Denn sie sind zwar reif. Aber sehr hart. So hart, dass man kaum den Kern entfernen kann.

Ich aber habe Nektarinen im Februar gekauft. Was ich sicherlich nicht mehr mache.

Denn die Nektarinen waren selbst kleingeschnitten in einer Tarte nach dem Backen noch hart und nicht weich gebacken.

Also, dieses Rezept sollte man erst im Sommer nachbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:990]

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen

zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch achneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]