

Kaffeetorte



Mit feiner Kaffeernote

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!

Schwarze-Johannisbeer-Torte mit Quark



Im Gegenlicht ...

Ich habe aus einer Zubereitung einer Torte vor kurzem gelernt.

Verwendet hatte ich für die Füllmasse keine festeren Zutaten wie Quark oder Frischkäse. Sondern Buttermilch. Und für diese

flüssige Zutat war dann die Menge der verwendeten Gelatine zu wenig. Die Torte hatte keinen Stand und Festigkeit.

Für dieses Rezept verwende ich zwar festeren Skyr als Hauptzutat der Füllmasse. Aber auch für Fruchtigkeit und Süße flüssigen Sirup aus schwarzer Johannisbeere.

Zusammen ergibt das eine Füllmasse von 1,7 kg, so sollten es auch 17 Blatt Gelatine sein. Ich bin den sicheren Weg gegangen und habe 2 Blatt Gelatine mehr verwendet. Wegen des großen Anteils der flüssigen Zutat des Sirups.

Und so gelingt die Torte auch gut. Ist schmackhaft, süß und lecker und hat einen guten Geschmack nach Johannisbeere.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 Flasche Schwarzer-Johannisbeer-Sirup (0,7 l)
- 19 Blatt Gelatine

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



Lecker, süß und fruchtig

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeere-Quark-Torte



Dieses Mal mit leichter Süße

Diese Torte schmeckt außergewöhnlich gut.

Kein Wunder, habe ich doch einmal ein kleine Regel von mir durchbrochen und eine süße Torte zubereitet. Schmeckt zwar sehr gut, hat aber eben auch wieder mehr Kalorien und gibt damit Hüftgold.

Für die Füllmasse habe ich eine halbe Flasche dickflüssigen Schwarze-Johannisbeere-Sirup verwendet. Er gibt der Torte ihre

rote Farbe , den Geschmack und die Süße.

Des weiteren habe ich 1 kg Quark verwendet. Und zwar mit 40 % Fett. Fett ist ein Geschmacksträger, und somit schmeckt die Torte noch besser.

Insgesamt ergibt dies eine Füllmasse von 1,4 l. Da aber der Quark von seiner Konsistenz doch sehr fest und kompakt ist, kann ich die Blattgelatine auf 12 Blätter reduzieren, und die Torte wird im Kühlschrank doch fest und kompakt.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fett)
- 400 ml Schwarzer-Johannisbeere-Sirup
- 12 Blatt Gelatine

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



Schöne, leckere Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und dabei mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Quark dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den festen Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte mindesten 4 Stunden, besser noch über Nacht, in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!