# Gebratener Butternusskürbis mit Senfkruste mit Babybrokkoli



Mit Babybrokkoli **Zutaten für 2 Personen:** 

- 10 halbkreisförmige Hokkaidokürbisscheiben
- 400 g Babybrokkoli
- Salz
- Pfeffer
- **-** Ö1

# Für die Senfkruste:

- 2 Toastbrotscheiben
- 2 EL Senf

- 40 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit krosser, knuspriger Senfkruste **Zubereitung:** 

### Für die Senfkruste:

Toastbrotscheiben entrinden, würfeln und in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Senf und Butter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen. Kalt stellen.

Backofengrill auf 200 °C erhitzen. Steaks auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin 2 Minuten auf jeder Seite braten. Senfbutter auf jeweils einer Seite der Steaks verteilen und fest andrücken. Steaks 3–4 Min. unter dem heißen Ofengrill goldbraun grillen.

Parallel dazu Babybrokkoli in einer Topf mit kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen und salzen.

Jeweils 5 Kürbisscheiben auf einen Teller geben. Babybrokkoli dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

# Erdbeer-Rhabarber-Torte mit Kokosraspeln



Mit Joghurt und Buttermilch Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 1 l Erdbeer-Rhabarber-Joghurt
- 500 ml Buttermilch
- 15 Blätter Gelatine

### Zum Dekorieren:

Kokosraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Kokosrapseln dekoriert **Zubereitung:** 

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Joghurt dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Herausnehmen und mit Kokosrapseln bestreuen. Backform und papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Orangen-Mandarinen-Torte



Mit Orangen und Mandarinen **Zutaten:** 

Für den Tortenboden:

# • <u>Grundrezept</u>

# 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!

# **Schokoladentorte**



Mit Schokoladencreme

### Zutaten:

# Für den Tortenboden:

- <u>Grundrezept</u>

# Für die Füllmasse:

- •1 l Milch
- 350 Schokoladencreme (als Brotaufstrich)
- 14 Blätter Gelatine

# Zur Dekoration:

• weiße Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Aufbewahrungszeit im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



# Weiße Schokoladenraspeln als Dekoration **Zubereitung:**

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Im Gefrierschrank braucht er nur eine halbe Stunde zum Erhärten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Schokoladencreme dazugeben, ebenfalls auflösen und verquirlen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Im Gefrierschrank braucht die Torte nur 2–3 Stunden zum Aushärten.

Herausnehmen, mit Schokoladenraspeln garnieren, Backform und papier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Torte mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Einfache, schmackhafte Torte Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

# Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Packung Schokoladenstreusel
- 1 l Milch
- 12 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Schokoladenstreusel setzt sich am Tortenboden ab **Zubereitung:** 

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf der Herdplatte leicht erhitzen. Blattgelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen auflösen und verrühren. Erdbeeren dazugeben und alles vermischen. Zum Schluss die Schokoladenstreusel dazugeben und verrühren. Sie sollen sich möglichst nicht in der Milch auflösen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht. Wenn Sie es ganz schnell haben möchten, geben Sie die Torte 2 Stunden in ein freies Fach Ihres Gefrierschranks.

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

• <u>Grundrezept</u>

# 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 Obstreiben.

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!

# Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone



Wunderbar fruchtig **Zutaten:** 

Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

# Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen
- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

# Zum Dekorieren:

Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert **Zubereitung:** 

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Skyr-Torte mit Honigmelone und Nektarinen und Schokoladenraspeln

Im Sommer gibt es immer eine große Auswahl an frischem Obst. Sowohl aus südlichen Ländern. Dann auch aus noch weiter entfernten Ländern. Und aber auch aus dem eigenen Land.



Mit Honigmelone und Nektarinen

Bei den Obstzutaten für diese Torte habe ich zu zwei Sorten aus südlichen Ländern gegriffen. Und zwar zu einer Honigmelone und Nektarinen. Sie sind beide reif und saftig und passen gut in diese Torte.

Die eigentliche Füllmasse der Torte, die ich mit Gelatine binde und festige, besteht aus zwei Bechern Skyr, also insgesamt 1 l. Skyr ist ein etwas festerer Joghurt aus Island, der die Füllmasse somit auch ein wenig fester und stabiler macht.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Dann das Obst putzen und in kleine Stücke schneiden.

Gelatine einweichen, Skyr erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mit dem Obst vermischen und auf den Tortenboden geben. Der Kühlschrank macht dann über Nacht alles weitere. Am darauffolgenden Tag haben Sie eine leckere, schnittfeste Obsttorte zum Servieren und Genießen. Vor dem eigentlichen

Servieren noch mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Mit etwas Schokoladenraspeln garniert Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

# Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr natur (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 1 Honigmelone
- 500 g Nektarinen

# Zum Dekorieren:

Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst putzen. Melone schälen, in Achtel schneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Nektarinen entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zu der Honigmelone geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Skyr in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Skyr zum Obst geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

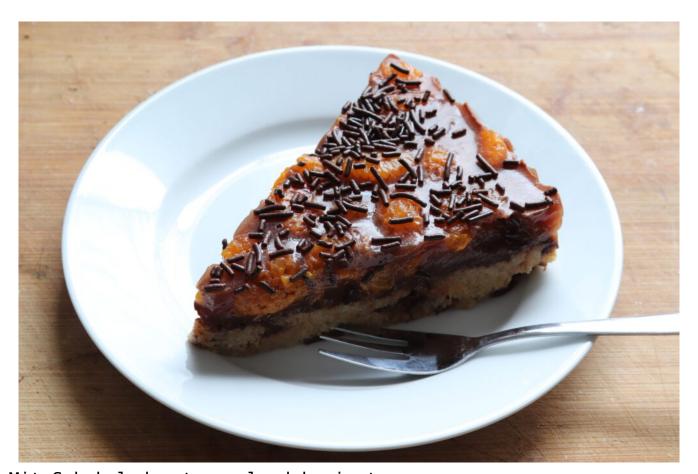
Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoladenrapseln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Backform und papier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren.

Die Torte jetzt im Sommer bei hohen Temperaturen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren,.

Guten Appetit!

# Mandarinentorte

Sie lesen hier selbst, dies ist eine einfache Torte. Schnell zubereitet. Da auf eine Zutat aus der Dose zurückgegriffen wird. Mandarinen. In einer großen Konservendose mit etwa 800 ml Füllung.



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert

Und das zuckerhaltige Einweichwasser der Mandarinen verwende ich ebenfalls als Grundlage für einen Kakaotrunk. Denn Mandarine und Schokolade passen gut zusammen.

Und somit kommen auch noch Schokoladenstreusel zum Dekorieren auf die Torte.

# Für den Tortenboden:

Grundrezept

### Für die Füllmasse:

- 1 große Konservendose Mandarinen (etwa 800 g)
- 7 Blätter Gelatine
- Kakaotrunkpulver (entsprechend der Menge des Einweichwassers gemäß der Angabe auf der Packung, sicherlich aber etwa 20 TL)

### Zum Dekorieren:

### Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Mandarinenspalten aus der Dose Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Menge des Einweichwassers der Mandarinen abmessen (vermutlich 500-600 ml).

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Wasser geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Mandarinenspalten auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit daraufgießen und ebenfalls verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Pomelo-Red-Torte



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert

Diese Ostsorte ist Ihnen vielleicht aus Ihrem Discounter oder Supermarkt bekannt. Sie sieht aus wie eine Melone. Ist aber eine Grapefruit. Und kommt aus asiatischen Gefilden.

Sie hat eine sehr dicke, aber weiche Schale. Und eine einzige Pomelo Red reicht für die Füllmasse einer ganzen Torte aus.

Grapefruit und Schokolade passen ja gut zusammen. Also habe

ich für den flüssigen Teil der Füllmasse Kakaopulver für einen Schokoladentrank verwendet. Und natürlich die fertige Torte auch noch kräftig mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Ich hatte bisher manchmal Probleme, wenn ich eine Flüssigkeit und kein festeres Milchprodukt für die Füllmasse verwendet habe. Die für die Gelatine erwärmte Flüssigkeit löst den Tortenboden leicht auf und lässt Teile der Toastbrotwürfel nach oben diffundieren. Das Ergebnis ist keine attraktive Torte.

Hier habe ich mir mit einem Trick beholfen. Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine kommt für eine Stunde in den Kühlschrank. Darauf werden die Grapefruitstückchen verteilt. Und erst darauf kommt der flüssige Kakaotrunk mit der Gelatine. Die Grapefruit beschwert zum einen den Tortenboden. Und zum anderen verhindert sie das direkte Aufgießen der Flüssigkeit auf den Tortenboden. Ergebnis: Komplett gelungene, schmackhafte Torte.



Sehr schöne Torte

### Für den Tortenboden:

# Grundrezept

## Für die Füllmasse:

- 1 Pomelo Red
- 500 ml Hafermilch
- Kakaogetränkepulver (entsprechend der Angabe auf der Packung, sicherlich etwa 20–25 TL)
- 6 Blätter Gelatine

### Zum Dekorieren:

### Schokoladenstreusel

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Grapefruit schälen, putzen und in einzelne Spalten zerteilen. Diese Spalten dann quer in schmale Streifen oder Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Milch geben, mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verquirlen.

Grapefruitstücke auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit darüber gießen und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Apfelmus-Heidelbeer-Torte mit Schokoladenstreuseln

Am überraschendsten bei dieser Torte dürfte für Sie sein, dass man Apfelmus auch fest bekommt. Das gelingt tatsächlich. Apfelmus aus dem Glas oder der Packung ist ja flüssig und sämig. Mit einer guten Portion Blattgelatine und dem Kühlschrank bekommt man es fest. Und es ist somit eine geschmacklich Überraschung und Neuentdeckung, Apfelmus in dieser festen Form zu genießen.



Mit festem, stabilem Apfelmus

Geschmacklich ist diese Torte nach meiner Beurteilung eher Mittelmaß. Das Apfelmus ist lecker. Die ganzen Heidelbeeren geben beim Essen ein wenig Crunch, wenn man auf die ganzen Beeren beißt. Und die Schokoladenstreusel geben noch ein wenig schokoladigen und süßen Geschmack dazu. Aber mein Geschmack ist nicht der von jedem, Ihnen kann diese Torte eventuell auch super schmecken. Probieren Sie es aus und backen Sie sie nach!

Für den Tortenboden:

- <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 1,4 kg Apfelmus (2 Packungen à 700 g)
- 250 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 15 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Und ganzen Heidelbeeren Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Eine Packung Apfelmus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Apfelmus geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Restliches Apfelmus dazugeben.

Heidelbeeren im Ganzen dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den fertigen Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen.

Torte 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen und Schokoladenstreuseln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# **Erdbeertorte**

Diese Torte ist bedingt gelungen. Ich schreibe Ihnen auch gleich auf, welche Fehler ich beim Zubereiten gemacht habe.



Leckere und schmackhafte Torte

Aber zunächst einmal ist es eine fruchtige Obsttorte, die dank Globalisierung mit Erdbeeren aus Spanien zubereitet werden kann. Natürlich, im Februar gibt es noch keine Erdbeeren in Deutschland. Und Spanien als EU-Land ist eigentlich noch akzeptabel, da muss man nicht auf Erdbeeren aus Israel oder Ägypten ausweichen.

Ja, die zwei Fehler bei dieser Torte.

Zum einen hätte die Füllmasse durchaus noch zwei Blätter Gelatine vertragen können. Die Füllmasse ist gerade einmal so leicht erhärtet, aber hart an der Grenze. Aber es waren 1 l Milch und 200 g Erdbeerbrei, den ich als Füllmasse verwendet habe. 12 Blätter Gelatine hätten eigentlich reichen sollen.

Und dann ist ein Missgeschickt passiert, das meistens auftritt, verwendet man für die Füllmasse richtige Flüssigkeiten und keinen Joghurt oder Quark.

Sie wissen ja, der Tortenboden besteht aus Toastbrotwürfenl und Margarine. Letztere erhärtet im Kühlschrank und macht den Boden fest und kompakt.

Die Füllmasse hat jedoch durch das Auflösen der Gelatine in ihr mindestens eine Temperatur von 50 °C. Füllt man nun diese flüssige Füllmasse auf den Tortenboden, passiert manchmal folgendes.

Die warme Flüssigkeit löst die Margarine auf. Zum einen können sich nun einzelne Toastbrotwürfel aus dem Boden lösen und in die Füllmasse diffundieren, sprich, nach oben schwimmen. Zum anderen kann die Füllmasse den Boden unterwandern und nach unten gelangen. Ein Teil der Flüssigkeit sammelt sich dann unter dem Boden, der ja eigentlich zuunterst sein soll, an und bildet somit eine dritte Schicht.

Das ist schwierig zu verhindern. Man kann versuchen, die Flüssigkeit nicht zu sehr zu erhitzen oder sie abkühlen zu lassen. Zum besseren Gelingen verwendet man aber einfach Joghurt, Frischkäse und Quark anstelle eine Flüssigkeit. Dann gelingt eine feste, kompakte und schmackhafte Torte.



Mit krossem, crunchigem Dekor Apropos Schmackhaft, die Torte ist dennoch lecker und schmackhaft. Und die obenauf gegebenen gehäckselten Nüsse und Rosinen geben der Torte noch einen gewissen Crunch.

# Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

## Für die Füllmasse:

- 1 l Reismilch
- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 12 Blätter Gelatine (Korrektur: besser 14 Blätter Gelatine verwenden)

# Zum Dekorieren:

■ 1 geröstete Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, 50 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei verrühren.

Die Hälfte der Milch in einem Topf leicht erhitzen.

12 Blätter Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben. Erdbeerbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Nuss-Rosinen-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln. Auf der Torte verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

# Kaki-Milch-Torte

Wenn Sie ab und zu einmal recht exotische Früchte gekauft und somit vorrätig haben, können Sie damit auch eine sehr leckere Torte zubereiten.



Mit Schokoladenraspeln dekoriert

In diesem Fall kommen drei Kaki-Früchte in die Füllmasse der Torte. Sie werden einfach geputzt und in der Küchenmaschine zu einem Brei püriert. Dieser kommt in einen Liter Milch. Vorher kommt natürlich für Festigkeit und Stabilität Gelatine in die Milch.

Alles zusammen kommt auf den Tortenboden in der Backform. Nach 6 Stunden oder über Nacht erhalten Sie eine sehr schmackhafte Torte.

Dekoriert wird die Torte noch vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenraspeln.

Für den Tortenboden:

Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 3 Kakifrüchte
- 14 Blätter Gelatine

# Für das Dekorieren:

Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Milch mit etwas Frucht Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kakifrüchte putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

500 ml Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben.

Kakifrüchtebrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Mit den Schokoladenraspeln dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

# Brombeer-Joghurt-Torte mit Schokolade



Was macht man, wenn man eine große Menge an Joghurt von jemandem geschenkt bekommt, diese aber erst gar nicht alle aufessen kann? Sie werden es schon geahnt haben, man verwendet

sie mit Blattgelatine als Füllmasse für eine Torte. Problem gelöst.

In diesem Fall standen 16 Packungen griechischer Joghurt mit Brombeeren und mit Pfirsich vor mir auf dem Küchentisch. Den Pfirsichjoghurt habe ich einmal separat in den Kühlschrank gestellt und sukzessive in ein paar Tagen abends gegessen.

Und die 8 Packungen Brombeerjoghurt ergaben genau 1,2 l Füllmasse. Also wie geschaffen für die Torte. Da ich die Füllmasse ja im Topf leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen und verrühren muss, kann ich die Konsistenz des Joghurts, wie er in der Packung geliefert wird, nicht beibehalten. In diesem Fall Frucht unten, weißer, cremiger Joghurt oben. Also ergibt sich daraus ein violettes Brombeer-Joghurt-Gemisch. Aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Zu solch einer Torte passt natürlich auch noch eine Portion Schokolade. Und somit kamen Schokoladenstreusel sowohl in die Füllmasse als auch vor dem Servieren auf die Torte obenauf.

# Für den Tortenboden:

• **Grundrezept** 

# Für die Füllmasse:

- 1,2 l Brombeer-Joghurt nach griechischer Art (8 Becher à 150 ml)
- 2 EL Schokoladenstreusel
- 12 Blatt Gelatine

# Für die Dekoration:

• eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit leckerem Brombeerjoghurt Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurts in einen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurts geben, auflösen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zwei Esslöffel Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

# Pfirsich-Joghurt-Torte mit Schokoladenstreusel



Mäßig süß, aber fruchtig

Sommerzeit ist Obstzeit. In den Regalen der Discounter und Supermärkte stapeln sich die frischen Obstsorten. Sie haben sicherlich auch schon die eine oder andere Obstsorte ins Auge gefasst, um Kuchen, Torten oder Desserts damit zuzubereiten. Vielleicht kochen Sie ja auch damit? Entenbrust in Orangensauce? Berliner Leber (mit Apfelscheiben)?

Hier wird ein Korb Pfirsiche, etwa 1 kg, für eine Torte verwendet. Geputzt, entkernt, kleingeschnitten und dann in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeitet.

Als normale Füllmasse für die Torte dient 1 l milder

Naturjoghurt. Dazu der Pfirsichbrei, ebenfalls 1 l. Und schon hat man eine Füllmasse von 2 l. Und das bedeutet, dass man zum Festigen 20 Blatt Gelatine benötigt.

Als kleine Dekoration und für etwas mehr schokoladige Süße kommen noch Schokoladenstreusel auf die fertige Torte.

Ein wahres Sommer-Ess-Vergnügen, denn gut gekühlt — solche Torten sollte man bei sommerlichen Temperaturen immer im Kühlschrank aufbewahren, was sie auch vor einem Fruchtfliegenbefall schützt — ist diese Torte ein Genuss. Frucht, Schokolade und Joghurt schmeckt zusammen immer. Und bei dieser Torte allemal.

Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 1 kg Pfirsiche (1 Korb)
- 1 l milder Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

eine Handvoll Schokoladenstreusel

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



Mit etwas Schokoladenstreusel Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pfirsichstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei häckseln.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Einen Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zweiten Joghurt dazugeben.

Pfirsichbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Handvoll

Schokoladenstreusel bestreuen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

# Bananen-Hafermilch-Torte



Mit Bananen und Hafermilch

Bananen bieten sich für eine Torte mit einem Milchprodukt gut an. Sie haben sicherlich manchmal auch noch Bananen über, deren Schalen schon braun oder schwarz werden und die Bananen schon sehr überreif sind.

Einfach in der Küchenmaschine zu einem Mus vermixen. Mit einer Milch vermischt und mit Gelatine abgebunden ergibt es eine gute Füllmasse für eine Torte. Denken Sie nur an den bekannten Milchshake, den man im Sommer gern im Eiscafé trinkt.

Und Bananen haben schon immer gut zu Schokolade gepasst. So

erhält die Torte vor dem Zuschneiden und Servieren eine leichte Bedeckung mit Schokoladenstreuseln.

Beim Bananenmus lässt sich nie so ganz vorhersagen, ob es sich homogen mit der Milch verbindet. Oder doch ein wenig abtrennt und, wie Sie auf den Foodfotos sehen können, doch nach oben wandert und sich dort sammelt. Und dann haben Sie eben bei der angeschnittenen Torte optisch Schichten in der Füllmasse.

Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 4 Bananen
- 1 l Hafermilch
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. In die Küchenmaschine geben und zu einem Mus vermixen.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Hafermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch dazugeben. Bananenmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stdn, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!