

Birnen-Bananen-Torte mit Schokoladenstreuseln



Feine Torte

Eine einfache Torte mit Joghurt mit Birne und Banane. Dazu frische Birnen, in kleine Stückchen kleingeschnitten. Wie immer mit Blattgelatine auf einem Toasttortenboden. Dieses Mal mit Schokoladenstreusel garniert.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 7–8 Birnen
- 1 l Birne-Banane-Joghurt

- 12 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit kleinen Birnenstückchen

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, dann vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann die Viertel längs in feine Scheiben schneiden. Diese quer in sehr kleine Stückchen schneiden und diese in eine Schüssel geben.

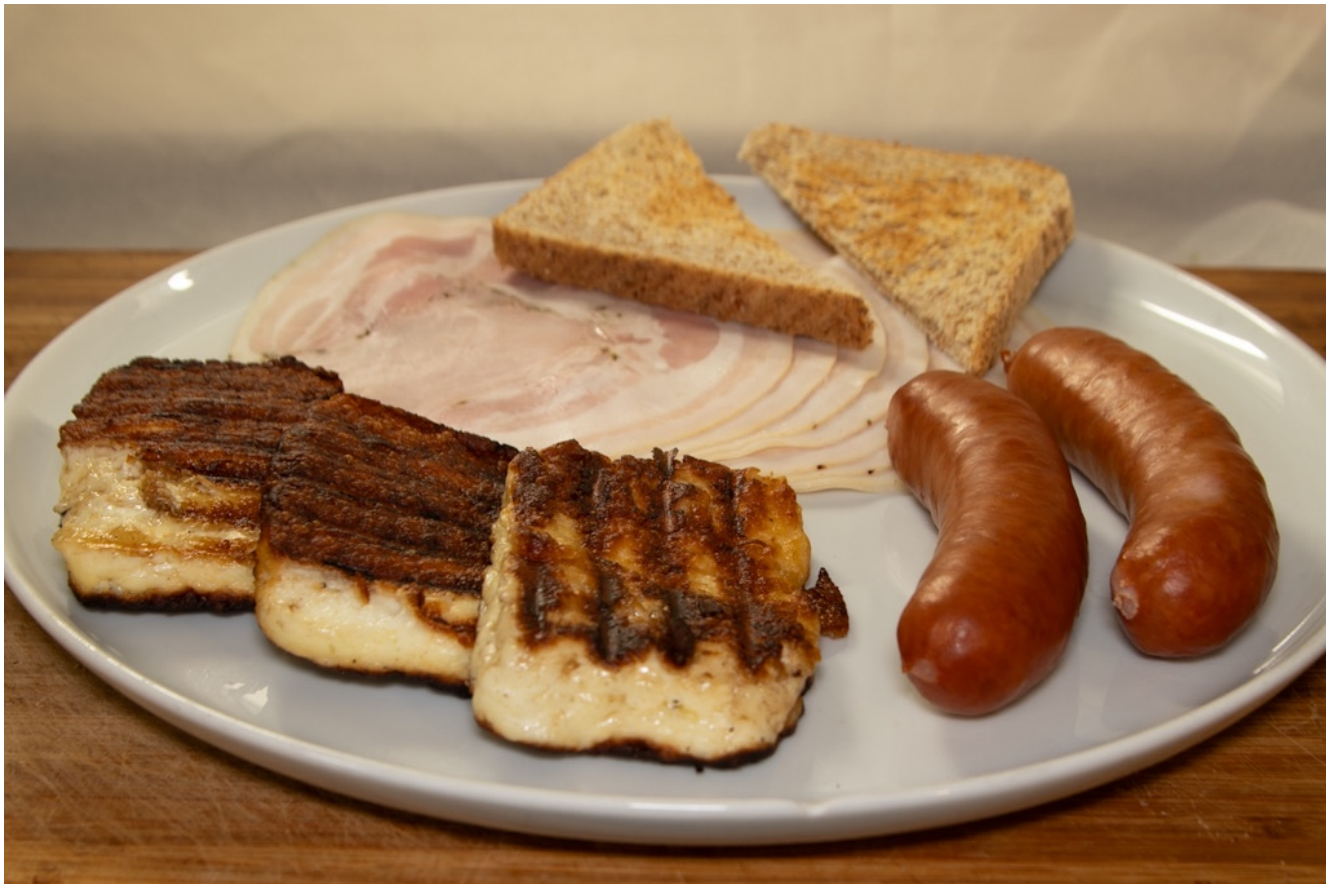
Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatineblätter

nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Birnenstückchen dazugeben und mit einem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben. Wer es einmal schneller haben möchte, gibt die Torte einfach 3 Stunden in den Gefrierschrank.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Torte dann im Kühlschrank aufbewahren.

Abendlicher Snackteller mit Porchetta, Halloumi und Kohlwürsten auf Toastbrot



Feiner Snackteller

Bei diesem Gericht – oder besser gesagt, Abendessen – muss man nicht viel zubereiten. Der Halloumi wird etwa 6–8 Minuten in der Grillpfanne gegrillt. Und die Kohlwürste parallel dazu in siedendem Wasser erhitzt.

Dann wird der gegrillte Halloumi mit den Kohlwürsten und den Porchettascheiben schön auf sehr großen Tellern angerichtet.

Dazu gibt es getoastetes Toastbrot, das man natürlich während der Garzeit der beiden genannten Komponenten toastet. Butter nicht vergessen!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Porchetta (etwa 16 Scheiben)
- 2 Packungen Halloumi (à 225 g)
- 4 Kohlwürste
- Toastbrot
- Butter
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.



Kross gegrillter Halloumi

Zubereitung:

Halloumi längs in jeweils drei feine Scheiben schneiden. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Halloumischeiben darin auf jeder Seite jeweils etwa 3–4 Minuten grillen.

Parallel dazu Kohlwürste in einem Topf mit siedendem Wasser die gleiche Zeit erhitzen.

Toastbrot toasten.

Jeweils 8 Porchettascheiben auf einen großen Teller geben. 3 Halloumischeiben dazugeben. Und 2 Kohlwürste ebenfalls dazugeben.

Mit dem Toastbrot und Butter servieren. Guten Appetit!

Tatar asiatisch vom Pferd



Ein Gericht, das glücklich macht!

Dieses Tatar, zwar ein Klassiker bei der Zubereitung von rohem Fleisch, wird ein wenig variiert.

Zum einen bereite ich das Tatar von der Pferdelende zu – nichts ist zarter.

Zum anderen kommen einige Zutaten hinzu, die ein wenig außergewöhnlich sind und dem Tatar einen leichten asiatischen Touch verleihen. Es aber auch sehr würzig, leicht süß und leicht scharf machen.

Da ist zu einen ein kleines Gläschen mit Teriyakisoße. Zum anderen ebenfalls ein kleines Gläschen mit süß-scharfer Chilisoße. Dann noch ein Gläschen mit Worcestershiresoße, aber diese ist ja nicht asiatisch, sondern britisch.

Aber diese Zutaten, neben den gewöhnlichen Zutaten wie Eigelb, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze, machen das Tatart ein wenig besonders.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Pferdelende
- Teriyakisoße
- süß-scharfe Chilisoße
- Worcestershiresoße
- 1/2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Kapern (Glas)
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- 2 Eigelbe
- etwa 10–12 Scheiben Toastbrot
- bei Bedarf Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

Unbedingt die Silberhaut der Lende entfernen, diese ist eine Sehne und lässt sich nicht kauen. Lende in flache, große Scheiben schneiden, dann quer in lange Streifen und diese erneut quer in kleine Stücke. Nun nochmals mit einem sehr großen Messer die Lende in mehreren Durchgängen sehr fein hacken.

Lende in zwei Eierringe geben, etwas hineindrücken, eine Mulde bilden für das Eigelb und jeweils in der Mitte von einem großen Teller platzieren.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und jeweils separat am Rande der Teller platzieren.

Die drei Soßen in kleine Gläschen oder Behälter geben, es bieten sich z.B. Schnapsgläser an, die ausreichend Soße fassen. Ebenfalls auf den Tellern platzieren.

Dann noch Kapern, Sardellenfilets, Salz, Pfeffer und Paprikapulver an den Rand der Teller geben.

Zum Schluss jeweils ein Eigelb in die Mitte des Lendenrundells platzieren.

Toastbrotscheiben im Toaster toasten und zum Tatar reichen. Bei Bedarf auch Butter dazu auf den Tisch stellen.

Servieren. Guten Appetit!

Und ein gutes Neues Jahr 2026 mit diesem wunderbaren Gericht, das glücklich macht!

Gebratener Butternusskürbis mit Senfkruste mit Babybrokkoli



Mit Babybrokkoli

Zutaten für 2 Personen:

- 10 halbkreisförmige Hokkaidokürbisscheiben
- 400 g Babybrokkoli
- Salz
- Pfeffer
- Öl

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:

Toastbrotzscheiben 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:

- [Grundrezept](#)

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 Kokosraspeln 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 Kokosraspeln 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:

- [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!

Schokoladentorte



Mit Schokoladencreme

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

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.



Weißer 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:

- [Grundrezept](#)

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 erhärtet, 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 Abschlussplatte“ 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

Schneebeesen 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:

- [Grundrezept](#)

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:

- [Grundrezept](#)

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 Schokoladenrapiteln 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 Kakaostrunk. 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
- Kakaostrunkpulver (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 Mandarinspalten 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.

Mandarinspalten 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 festes 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 Kakaostrunk mit der Gelatine. Die Grapefruit beschwert zum einen den Tortenboden. Und zum anderen verhindert sie das direkte Aufgießen der Flüssigkeit auf den Tortenboden. Ergebnis: Komplette 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:

- [Grundrezept](#)

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 Missgeschick passiert, das meistens auftritt, verwendet man für die Füllmasse richtige Flüssigkeiten und keinen Joghurt oder Quark.

Sie wissen ja, der Tortenboden besteht aus Toastbrotwürfeln 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:

- [Grundrezept](#)

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 pürrieren.

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.

Kakifruchtebrei 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!