# 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.

### Heidelbeer-Torte



Leckere Torte

Ein Rezept für eine leckere Beeren-Torte.

Das Besondere an der Torte ist das, dass ich sowohl flüssige Beeren in Form von Beeren-Buttermilch verwende, als auch Beeren als frische Heidelbeeren.

Das Ergebnis ist eine sehr leckere, wohlschmeckende und fruchtige Torte.

Unbedingt zubereiten!

#### Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

#### Für die Füllmasse:

- 1 l Beeren-Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 500 g frische Heidelbeeren
- 14 Blatt Gelatine

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



Mit vielen Beeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Beeren kurz in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Heidelbeeren zur Buttermilch geben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

### Pfirsich-Kokosnuss-Torte



Schöne Torte mit pürierten Pfirsichen Pfirsiche und Nektarinen sind ja derzeit aus südlichen Ländern schon auf dem Markt zu bekommen.

Also habe ich einmal einige Pfirsiche eingekauft. Und bereite damit eine leckere Torte zu.

Zu Pfirsichen passt Kokosnuss ganz gut. Also habe ich einfach für mehr Volumen und Flüssigkeit in der Füllmasse einen großen Becher Kokos-Quark gekauft, den ich zusätzlich zum Pfirsichmus in die Füllmasse gebe.

Ansonsten wird noch der Tortenboden ganz nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Margarine zubereitet. Fertig ist die leckere Torte.

Sie sollte mindestens vier Stunden im Kühlschrank erhärten – am besten noch über Nacht.

Für den Tortenboden:

### • <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 8 Pfirsiche
- 500 g Kokos-Quark (1 Becher)
- 9 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Pfirsich- und leichtem Kokosgeschmack Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche entkernen, vierteln, dann grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Pfirsiche in einer Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

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

Dann Pfirsichmus dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

### Sauerkirsch-Torte



Mit Kirschsaft und ganzen Kirschen

Derzeit ist ja für Kirschen und auch Sauerkirschen keine Saison. Diese sind somit erst im Spätsommer frisch zu bekommen.

Aber eine leckere Torte kann man doch auch mit Obst aus dem Glas oder der Dose zubereiten. Warum denn eigentlich nicht?

Also wird hier ein Glas mit Sauerkirschen verwendet. Das sind etwa 400 g Sauerkirschen (das so genannte Abtropfgewicht) und etwa 400 ml Kirschsaft.

Für die Füllmasse der Torte verwende ich dieses Mal 1 kg Quark, mit hohem Fettanteil von 40 %, denn Fett ist ja auch ein Geschmacksträger. Und ich will nicht so f…trockenen Quark mit 0,3 % Fettanteil verwenden.

Da Quark außerdem von der Konsistenz her sehr viel kompakter und stabiler ist als z.B. Joghurt oder Buttermilch, kann ich auf einige Blätter Gelatine verzichten.

Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Füllmasse:

- 800 g Sauerkirschen (1 Glas)
- 1 kg Quark (40 % Fett, 2 Packungen à 500 g)
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit leckeren Sauerkirschen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschsaft durch ein Küchensieb in eine Schüssel gießen und dabei die Kirschen zurückhalten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser eineichen.

Saft in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand auspressen und nach und nach mit dem Schneebesen im Kirschsaft verrühren.

Quark nacheinander in den Saft geben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Alles leicht erhitzen.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Traubentorte mit Milchreis und Buttermilch



Leichte Süße durch pürierte Trauben

Milchreis eignet sich nicht nur, um ihn in Milch zu kochen und dann süß mit Zucker und Zimt als solchen als Dessert zu servieren.

Da ich des öfteren Torten mit einer Füllmasse aus Milchprodukten zubereite – Sahne, Buttermilch, Joghurt, Skyr, Schmand oder Quark –, eignet sich Milchreis natürlich auch für eine Torte.

Der Vorteil ist dann auch, dass man bei der Torte ein wenig zu beißen und einen leichten Crunch hat.

Gekocht wird der Milchreis in Buttermilch. Beides wird dann für die Füllmasse verwendet.

Für ein wenig Süße und Geschmack kommt noch ein Pfund helle Trauben hinzu, die geputzt und in der Küchenmaschine zu einem feinen Brei püriert werden.

Da man mit Buttermilch, Milchreis und Traubenbrei eine große

Menge für die Füllmasse zusammenbekommt, erhält man auch eine große, stattliche, wohlschmeckende Torte.

### Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

### Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 125 g Bio-Milchreis
- Salz
- 500 g helle Trauben
- 15 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Buttermilch

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

500 ml Buttermilch in einem Topf erhitzen.

Milchreis und eine Prise Salz hineingeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Dabei des öfteren mit dem Kochlöffel umrühren.

Milchreis etwas erkalten lassen.

Trauben putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Restliche Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nach und nach in die Buttermilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Milchreis mit dem Rest der Buttermilch, sofern er die Milch nicht komplett aufgesogen hat, und den Traubenbrei hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

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

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Honigmelonentorte



Sehr geschmeidig durch Sahne

Eine Torte mit vielen Milchprodukten für die Füllmasse.

Neben Skyr kommen auch Natur-Joghurt und Sahne hinein.

Besonders die Sahne verleiht der fertigen Torte eine gewisse Leichtigkeit und Geschmeidigkeit.

Und für etwas Frucht und Süße sorgt eine pürierte Honigmelone.

Am besten lässt man Zucker für die Füllmasse weg, denn dann hat man auch gleich eine Torte mit wenigen Kalorien und für den schlanken Bauch.

Bei einer Füllmasse von insgesamt 2 l bekommt man auch eine ordentliche, schöne und große Torte.

Und das passt natürlich auch zum heutigen Muttertag, an dem man seiner Mutter ein leckeres Stück dieser Torte servieren kann.

Für den Tortenboden:

### - Grundrezept

#### Für die Füllmasse:

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 500 ml Natur-Joghurt (1 Becher)
- 200 ml Sahne
- 1 Honigmelone (ergibt etwa 800 g pürierte Melonenmasse)
- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Std.



Leichte Süße durch pürierte Honigmelone

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Honigmelone schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

In kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Skyr, Joghurt und Sahne in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine blattweise ausdrücken, nach und nach in die Milchprodukte-Masse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Melonenmasse dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Masse auf den Tortenboden in die Spring-Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Torte im Kühlschrank aufbewahren.

### Mandarinen-Torte



Mit Streuseln

Sie verwenden sicherlich ab und zu auch gern frisches Obst für eine leckere und schmackhafte Torte. So habe ich es bei dieser Torte gemacht. Sie ist einfach zubereitet.

Ich bereite einen Tortenboden zu.

Befülle diesen einfach mit Mandarinenspalten.

Gebe einfach Milchprodukte mit Gelatine darüber.

Und erhalte so die gewünschte Festigkeit der Füllmasse.

Für den Kuchenboden:

- <u>Grundrezept</u>

### Für die Füllung:

- 1 kg Mandarinen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Natur-Joghurt
- 6 Blatt Gelatine

#### Zum Garnieren:

#### Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 5 Stdn.



Mit ganzen Mandarinenspalten

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, putzen, in einzelne Spalten zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch und Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Füllmasse zu den Mandarinen geben und alles gut vermischen.

Auf dem Kuchenboden verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Milchschokoladenstreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

### Beeren-Torte



Mit Streuseln garniert

Eine Torte, für die Beeren in zweierlei Hinsicht verwendet werden.

Einmal für die Flüssigkeit der Füllmasse eine Buttermilch, die schon mit Waldbeeren zubereitet ist und die ich in dieser Form gekauft habe.

Dazu aber dann noch zusätzlich für die Füllmasse frische, ganze Heidelbeeren, die ich noch dazu gebe.

Des weiteren noch etwas Sahne, um die Buttermilch ein wenig zu verlängern.

Und natürlich unabdingbar Gelatine zum Verfestigen der Füllmasse im Kühlschrank.

Der Tortenboden benötigt ja eine Stunde zum Verhärten im Kühlschrank.

Und da ich als Geliermittel pflanzliches Agar Agar verwende, braucht die Torte dann insgesamt nur noch weitere drei Stunden im Kühlschrank, bis dann auch die Füllmasse ausgehärtet ist.

### Für den Tortenboden:

• <u>Grundrezept</u>

### Für die Füllmasse:

- 200 ml Sahne
- 750 ml Buttermilch (mit Waldbeeren)
- 2 Päckchen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 300 g Heidelbeeren

#### Zum Garnieren:

Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit frischen Heidelbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren zwei Minuten kochen.

Vom Herd nehmen.

Die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.

Dann die ganzen Heidelbeeren dazugeben und alles vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Mit Milchschokoladenstreusel bestreuen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

# Klöße aus Semmeln und Kartoffeln



Selbst zubereitete Klöße aus Toastbrot und Kartoffeln

Ein Rezept für frisch zubereitete Klöße.

Auf das ich auf Umwegen kam. Denn ursprünglich wollte ich Semmelknödel auf die klassische Art zubereiten. Semmeln — in Hamburg sagt man Schrippen —, Milch, Eier Gewürze usw.

Nun hatte ich von einer anderen Zubereitung aber noch Kartoffeln übrig.

Und zudem nur recht wenig Schrippen vorrätig, die nur einen kleinen Teig für Klöße ergeben hätten. So dass ich hiervon auch keine Klöße portionsweise einfrieren könnte.

Also habe ich mich einfach entschieden, zwei Kloßrezepte zu

kombinieren.

Keine Semmelklöße. Und keine Kartoffelklöße. Sondern Semmel-Karoffel-Klöße.

Und variiert habe ich die Zubereitung noch dadurch, dass ich anstelle von Schrippen trockenes Toastbrot verwendet habe. Dieses hat man ja meistens wie Schrippen vorrätig und manchmal keine Verwendung mehr dafür.

Keine Bange. Die Klöße gelingen gut. Man bekommt sehr schmackhafte, leicht gewürzte Klöße, die eine gute Konsistenz haben. Und die man dann auch gut einfrieren kann. Um sie für weitere Zubereitungen wie Braten, Gulasch oder Ragout zu verwenden.

Leider habe ich vergessen, von den Klößen allein schöne Foodfotos zu fotografieren. So habe ich leider nur noch Foodfotos mit den Klößen als Beilage zu diversem Fleisch.

### Für etwa 6 Klöße:

- 10 Scheiben trockenes Toastbrot
- ½-1 l Milch
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g gegarte Kartoffeln
- 5 Eier
- 10—15 EL Paniermehl
- <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit frischen Klößen zweierlei Art

Toastbrotscheiben kleinwürfeln.

In eine Schüssel geben, Milch darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und die Toastbrotscheiben darin 30 Minuten einweichen.

Beide Kartoffelarten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr klein schneiden.

Toastbrotscheiben gut in die Milch drücken. Dann die Milch aus der Toastbrotmasse mit der Hand auspressen und Masse in eine Schüssel geben.

Kartoffeln, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und aufgeschlagene Eier dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen.

Nun soviel Paniermehl dazugeben, das die Masse nicht mehr zu flüssig ist, sondern eher dick und sämig.

Dann die Masse nochmals vermischen und 30 Minuten ziehen und quellen lassen.

Parallel dazu leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Aus der Knödelmasse mit den Händen Klöße formen.

Alle Knödel zusammen in das nun nur noch siedende Wasser geben.

Darin 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Einzeln herausnehmen und entweder für eine weitere Zubereitung verwenden.

Oder positionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

### Quark-Brombeer-Trauben-Torte



Mit Brombeer, Traube und Limette

Nach längerer Zeit der Abstinenz von der Zubereitung von Torten und dem Backen mehrerer Rührkuchen habe ich nun wieder eine Torte zubereitet. Natürlich nicht gebacken, denn die Herstellung übernimmt ja wie immer der Kühlschrank.

Meine Speisekammer enthält wieder diverse tierische und pflanzliche Gelatine, die ich auf Vorrat gekauft habe. Und mit der ich nun eben wieder Torten zubereiten kann.

Diese Torte kommt sehr fruchtig daher. Sie enthält zum einen Brombeeren, die ich mit einem Brombeer-Quark als Zutat hinzugebe. Dann frische, halbierte, helle Trauben. Und schließlich noch den Saft einer Limette.

Wer möchte, kann für mehr Süße durchaus noch etwa 100 g Zucker dazugeben.

Den Tortenboden habe ich wie schon des öfteren aus Toastbrotscheiben und Margarine zubereitet, nach dem bekannten Grundrezept.

Garniert wird die Torte mit etwas brauner Leinsamensaat, damit man beim Essen der Torte auch etwas crunchigen Biss hat.

### Für den Tortenboden:

Grundrezept

#### Für die Füllmasse:

- 500 g Trauben
- 500 g Brombeer-Quark
- 500 g Speisequark
- 100 ml Sahne
- 1 Limette
- 12 Blatt Gelatine
- Leinsamensaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit brauner Leinsamensaat garniert

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Limette auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Limettensaft und etwas Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Quarkmasse zu den Trauben in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Torte mit Leinsamensaat garnieren.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

### Zitronen-Torte



Leckere, leicht saure Torte

Koordination ist alles! Man gebe folgende Produkte vor sich auf den Küchentisch. Für den Tortenboden: 10 Toastbrotscheiben und 250 g Margarine. Für die Füllmasse: 6 Zitronen, 3 Bio-Limetten, 500 g Skyr, 200 ml Hafermilch und 8 Blatt Gelatine.

Man zerkleinere die Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann schmelze man die Margarine in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle, gebe sie über die Toastbrot-Würfel und vermische alles gut. Dann gebe man die Masse in eine Spring-Backform mit Backpapier, verteile sie auf dem Boden und presse sie mit dem Stampfgerät fest. Dann ab damit für eine Stunde in den Kühlschrank!

Für die Füllmasse presse man die Zitronen aus und gebe den Saft in eine Schüssel. Dann reibe man die Limettenschale in die gleiche Schüssel mit einer feinen Küchenreibe fein ab. Schließlich presse man die Limetten auch aus und gebe den Saft zusätzlich in die Schüssel. Man gebe dann den Sykr und die Hafermilch in einen Topf und erhitze alles leicht. Dann gebe man die Blattgelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser und weiche sie kurz ein. Ausdrücken, in den Topf geben und unter

Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Schließlich gebe man Zitronen- und Limetten-Bestandteile dazu und verrühre dies auch nochmals gut. Alles ab damit auf den Tortenboden. Und dann die Backform für 6 Stunden oder einfach über Nacht in den Kühlschrank!

Backform herausnehmen, Form entfernen, ebenso das Backpapier, Torte auf einen Tortenteller geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

### Erdbeer-Torte mit Limette



Säuerliche Note durch Limette

Auf etwas ungewohntem Weg kam ich zu einer Packung frischer Erdbeeren.

Natürlich in dieser Jahreszeit, mitten im Winter, nicht aus unserer Region.

Nein, sie kamen aus südlichen Gefilden, aus Ägypten.

Dazu kamen zwei Becher mit Skyr.

Und noch eine Bio-Limette, deren Saft und Schale verwendet werden konnte.

Zusammen mit etwas Blattgelatine ergab das eine zwar für die Jahreszeit eher ungewöhnliche Torte. Aber zumindest eine sehr schmackhafte Torte.

### Für den Tortenboden:

• **Grundrezept** 

### Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Erdbeeren
- 10 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Limette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Fruchtig-frisch und sehr lecker

Erdbeeren putzen. Einige Erdbeeren zum späteren Garnieren der Torte zurückbehalten.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Backschüssel fein abreiben.

Dann die Limette halbieren und den Saft in die Schüssel auspressen.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren in einer Küchenmaschine zu einem Erdbeermus pürieren.

Einen Becher Skyr in einem kleinen Topf schwach erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nacheinander zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und schmelzen.

Zweiten Becher Skyr dazugeben.

Erdbeermus dazugeben.

Alles gut verrühren.

Zum Limettensaft und -abrieb in die Backschüssel geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Verteilen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Die restlichen Erdbeeren längs dritteln, fächerartig aufschneiden und jeweils ein Tortenstück oben mit einem solchen Erdbeerfächer garnieren. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

# Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt. Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.

## Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen …

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

### Schoko-Crème-Torte



Schön mit Sesamsaat garniert

Mit Blattgelatine lässt sich sehr einfach eine schöne Torte zubereiten.

Und man braucht nicht einmal den Backofen anwerfen, denn der Kühlschrank übernimmt die ganze Arbeit.

Normalerweise ist eine solche Torte, für deren Füllmasse man einfach Milchprodukte wie Joghurt, Skyr oder Frischkäse verwendet, im Kühlschrank nach vier Stunden verfestigt und kompakt geworden.

Wenn man sicher gehen will, lässt man die Torte einfach über Nacht im Kühlschrank. Dann kann man sie passend zum Frühstück anschneiden.

Für diese Torte habe ich 1 l Skyr verwendet. Und für etwas

mehr Geschmack eine Haselnuss-Schokoladen-Crème hinzugegeben. Nicht der Platzhirsch Nutella, sondern ein wenig bekannteres Produkt, das aber sogar vegan ist. Was aber wenig Bedeutung hat, wird ja für die Füllmasse eben ein Milchprodukt verwendet. Da hätte man zu veganer Soja- oder Mandelmilch greifen müssen.

### Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Tch als Foodblogger den Newsletter einer habe amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich Bloglovin nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche und Foodfotos mit Rezepten auf Englisch Mail per zugedandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website

nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bääääh, tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen diese dann weiter muss, um verwenden. Sondern mit dem auf Instant-Art die man Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährtenTortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder zwei ist angesagt und Sie Handarbeit verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine ohne Klumpen haben. 0der Sie sämige Masse verwenden einfach einen Pürierstab und pürieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.