

Eiskaffeeorte

Sie wundern sich, warum dieses Rezept ohne Foodfotos veröffentlicht wird? Ich habe dieses Mal keine Fotos von der Torte gemacht. Ich möchte Ihnen nicht den Appetit verderben. Denn diese Torte war ein Reinfluss und somit Misserfolg.

Woran es denn nun definitiv lag, kann ich so genau nicht erklären. Eine gute Überlegung war vorab jedoch sicherlich, das Obst, das ich zerkleinert in die Torte geben wollte, nicht dazugegeben habe. Ich hatte Honigmelone und Physalis vorrätig. Und beides passt sehr gut zu einer Torte mit Eiskaffee. Allerdings hatte die Füllmasse schon etwa 1,6 l. Und wie erwartet, füllte dies die Springbackform mit dem Toastbrottortenboden fast bis an den Rand der Backform. Da nicht an allen Stellen das Backpapier so hoch reichte, lief ein wenig von der Füllmasse auch aus und sammelte sich auf der Külschrankablage. Wenn ich das Obst noch hinzugegeben hätte, hätte ich eine viel zu mächtige Masse gehabt und die Hälfte davon wäre übrig geblieben. Also, das war die eine, gute Überlegung.

Ja, und der eigentliche Grund für den Misserfolg mit der Torte? Ich hatte eine Dose mit 500 g Getränkepulver erhalten, mit dem man sich zusammen mit kalter Milch Eiskaffee zum Trinken zubereiten kann. Ich hätte jedoch auf diese Art und Weise diese Dose niemals aufgebraucht. Also überlegte ich, dass dies eine gute Möglichkeit für eine Eiskaffeeorte sei. Für das ganze Pulver mit 500 g benötigte man 1,6 l Milch, so habe ich schnell im Kopf ausgerechnet.

Es lief zunächst auch alles gut, genügend Gelatine habe ich auch verwendet. Aber ich nehme einfach an, dass die Füllmasse insgesamt zu flüssig war. Es war eben kein Joghurt, Quark oder Skyr in der Füllmasse, der diese ein wenig sämig macht. Und so geschah mir das Missgeschick, dass beim vorsichtigen Einfüllen der flüssigen Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform

sich die Toastbrotwürfel nach und nach langsam lösten und an die Oberfläche der Torte schwammen. Man könnte somit sagen, die Verhältnisse haben sich umgedreht: Die gelierte Eiskaffeemasse befindet sich am Boden der Torte und der Tortenboden, der eigentlich nach unten gehört, befindet sich oben. Also, optisch kein schöner Anblick und somit nicht wert, als Foodfoto aufgenommen zu werden. Operation gelungen, Patient tot.

Nach anfänglichen Überlegungen, die Torte zu entsorgen, dachte ich mir aber, sie ist ja nicht ungenießbar. Nur schwimmen eben die Toastbrotwürfel an der Oberfläche der Füllmasse und sitzen nicht wie gewohnt am Boden der Torte. Aber genießbar ist sie dennoch. Also entschloss ich mich, diesen Misserfolg hier zu veröffentlichen. Um Sie davor zu warnen, nicht den gleichen Fehler wie ich zu begehen. Und bei Füllmassen, die sehr flüssig sind, sehr vorsichtig zu sein. Oder sie möglichst zu vermeiden.



Mit einem Trick doch noch gelungen

Nachtrag: Ich habe festgestellt, dass die flüssige Füllmasse

anscheinend tatsächlich den Toastbrottortenboden komplett aufgelöst hat. Und die Toastbrotwürfel nun oben schwammen, wogegen die Füllmasse nach unten sank. War die Füllmasse zu heiß geworden und ich habe das nicht beachtet? Die Feststellung gab mir aber folgende Möglichkeit: Da der Tortenboden nun oben, die Füllmasse unten war, habe ich die Torte mit zwei gleichgroßen Tortenplatten einfach gewendet. Sozusagen vom Kopf auf die Füße gestellt, um es mit Marx und Heidegger zu sagen. Somit habe ich eine recht normale Torte wiederhergestellt. Boden unten und Füllmasse oben. Nicht vorenthalten will ich Ihnen auch, dass die Eiskaffee-Füllmasse hervorragend nach Kaffee schmeckt. Wirklich lecker. Und aufgrund dieser Wendemethode gibt es dann doch noch einige Foodfotos für Sie. ☐



Leckerer Kaffeegeschmack

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Eiskaffe-Getränkpulver (1 Dose)
- 1,6 l Milch
- 18 Blatt Gelatine

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen halben Liter Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand auspressen, langsam in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Getränkpulver dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Restliche Milch dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse vorsichtig auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben.

Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.
„Guten Appetit!“ ☐

Physalis-Hafer-Kuchen



Der missglückte Kuchen

Planen Sie auch manchmal, einmal einen Kuchen zuzubereiten, der nicht mit gewöhnlichen Zutaten für einen Rührkuchen zubereitet und gebacken wird? Sondern Sie möchten gerne einmal auf alternative Zutaten ausweichen? So zum Beispiel glutenfreies Mehl? Oder ähnliches?

Ich habe bei diesem Backrezept den Versuch gemacht und mit glutenfreiem Mehl gebacken. Ich hatte ein Packung Hafermehl vorrätig. Und dachte mir, damit könne man einmal einen leckeren Haferkuchen zubereiten und backen. Und mal einen anderen Geschmack oder Mundgefühl beim Verzehr eines Rührkuchens zu bekommen.

Glücklicherweise habe ich mir das Etikett auf der Verpackung des Hafermehls durchgelesen und sofort bemerkt, dass das Mehl glutenfrei ist. Zu Ihrer besseren Information, Gluten ist ein Klebeeiweiß, das zum Beispiel in Weizenmehl vorhanden ist und den Klebstoff für die Bindung des Teiges darstellt. Leider verursacht Gluten mittlerweile aber bei einigen Menschen gesundheitliche Beschwerden, weshalb man desöfteren dazu

übergeht, glutenfrei zu backen.

Das Problem ist nur, dass dieser Kleber im Teig benötigt wird, um den Teig zu binden. Oder er muss durch etwas anders ersetzt werden. Einen Rührkuchen mit 500 g Hafermehl anstelle von 500 g Weizenmehl zu backen gelingt somit nicht.

Ich dachte nun, ich habe alles richtig gemacht, dass ich den Hinweis „glutenfrei“ gelesen hätte und mich im Internet sofort informiert habe, wie solch ein Kuchen doch zuzubereiten sei. Als Faustformel fand ich den Hinweis, 2 Teile glutenfreies Mehl zu 1 Teil Stärkemittel und einem weiteren Teil Bindemittel für einen erfolgreichen Kuchen zu verwenden.

Also entschied ich mich, um die Formel von hinten aufzuzäumen, für das Bindemittel 6 Eier anstelle von 4 Eiern zu verwenden. Als weiteres kommen 100 g Kartoffelstärke als Stärkemittel in den Kuchen. Und als Hauptbestandteil 400 g glutenfreies Hafermehl.

Ich teile Ihnen hier gleich mit, dass diese Rezept leider ein Reinform ist. Der Kuchen sieht nach dem Backen wie auf dem obigen Foto aus. Er ist teilweise über die Backform hinausgequollen. Und teilweise in sich zusammengesackt, also trotz Verwendung von Backpulver nicht aufgegangen.

Ein Fehler war sicherlich, dass ich in den Rührteig 1 Packung Physalis hineingegeben habe, also 125 g, etwa 20 kleine Früchte. Diese habe ich wohlweislich nicht püriert sondern nur in die Mitte des Rührteigs im Ganzen gegeben. Anscheinend haben die Früchte aber den Teig aufgeweicht und ihn nicht richtig backen lassen.

Ob auch noch andere Gründe, vermutlich in der Zusammenstellung der Teigbestandteile, zum Scheitern dieses Backens geführt haben, kann ich nicht beurteilen.

Ich kann Ihnen somit nur den Rat geben, sich beim Backen mit alternativen Zutaten zum einen nur auf Rezepte zu verlassen,

die schon getestet und mehrere Male erfolgreich zubereitet wurden. Und zum anderen bei diesen alternativen Zutaten diese möglichst nicht selbst zusammensetzen und zu hoffen, der Kuchen wird schon gelingen – es sei denn, Sie sind Konditormeister und haben entsprechende Erfahrung.

Für den Rührkuchen:

- 400 g Hafermehl (glutenfrei)
- 100 g Kartoffelstärke
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Physalis (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Die kläglichen Überreste

Rührkuchen mit Hafermehl, Kartoffelstärke und den restlichen Zutaten wie einen gewöhnlichen Rührkuchen zubereiten.

Backpapier in einer Kastenbackform auslegen.

Rührteig zur Hälfte einfüllen.

Physalis auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken.

Restlichen Teig obenauf geben.

Backform die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen – misslungen!

Ananas-Skyr mit Kakaopulver



Rettung eines Misserfolgs beim Zubereiten einer Torte

Bereiten Sie auch gerne Torten zu? Mit schönem, frischen Obst? Und für die Füllmasse ein beliebiges Milchprodukt? Das Sie dann mit Gelatine binden?

Sicherlich werden Sie sich manchmal fragen, welche Obstsorten für solch eine Zubereitung auch geeignet sind. Oder gehen Sie davon aus, das Sie ein beliebiges Obst verwenden können?

Nun, da kann ich Sie schon einmal mit diesem Rezept informieren, dass diese Zubereitung nicht mit jedem Obst klappt. Oder nur bedingt.

Denn dieses Dessert ist ein Weiterverwendungsprodukt einer Ananas-Skyr-Torte. Denn diese hat trotz fast 20 Blatt Gelatine nach 6 Stunden im Kühlschrank nicht abgebunden und war nicht erhärtet, wie man es sonst erwartet.

Ich habe sozusagen zu Plan B gegriffen, habe die Füllmasse oberhalb des Tortenbodens mit einem Löffel herausgekratzt und in zwei Schalen gegeben. Dann habe ich dieses Dessert noch mit etwas Kakaopulver garniert und serviert.

Sie werden sich jetzt fragen, warum die Torte nicht gelungen ist? Sie können danach gern einmal im Internet recherchieren, denn auch ich musste mich im zurückliegenden Jahr nach einigen Fehlschlägen, eine Torte zuzubereiten, darüber informieren.

Ich fand heraus, dass zwei Obstsorten für die Zubereitung einer Torte mit Gelatine – unerheblich, ob tierische oder pflanzliche Gelatine – nicht oder nur bedingt geeignet sind: Ananas und Kiwi.

Beide Obstsorten beinhalten ein Enzym, das die Gelatine nicht erhärten lässt, es verträgt sich sozusagen nicht mit ihr und die Torte wird nicht fest.



Sehr schmackhaft

Als Workaround, damit es doch gelingt, gibt es zwei Ratschläge: Entweder man kocht das Obst geschält und kleingeschnitten einige Minuten in kochendem Wasser. Das soll das Enzym zerstören und die Obstsorten somit für die Torte tauglich machen. Oder man verwendet keine frischen Früchte, sondern solche aus der Dose oder dem Glas, denn dort sind die Früchte auch schon vorbehandelt und vorgegart, und man kann damit anscheinend bedenkenlos eine Torte zubereiten.

Soweit, so gut. Früchte aus der Dose verwende ich nicht gern. Und bei der Zubereitung dieser Torte ging trotz Beachtung des obigen Ratschlags doch etwas schief.

Ich habe die frische, ganze Ananas geputzt, geschält und in kleine Stücke geschnitten. Diese habe ich in siedendem (!) Wasser 5 Minuten ziehen lassen, somit blanchiert. Aber das hat anscheinend nicht ausgereicht. Die Torte misslang.

Vermutlich hätte ich die Ananasstücke nicht blanchieren

sondern tatsächlich kochen sollen.

Das Ganze hat zwar als Nebenprodukt ein nettes, wohlschmeckendes Dessert ergeben. Das mit dem Kakaopulver noch ein wenig geschmacklich aufgepeppt wird.

Aber ich selbst habe für mich die Entscheidung getroffen: Ich lasse bei der Zubereitung von Torten die Finger von Ananas und Kiwi.

Denn schließlich will ich eigentlich eine leckere Torte als Ergebnis haben, von der ich über einige Tage hinweg jeweils 1–2 leckere Stücke essen kann. Dies ist mir leider dieses Mal nicht gelungen.

Für zwei Personen:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 frische Ananas
- Kakaopulver

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ananas putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Ananasstücke in der Küchenmaschine zu einem Mus zerkleinern.

Skyr in eine Schüssel geben.

Ananasmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei große Schalen verteilen.

Mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Kiwi-Joghurt-Torte mit Cranberries



Leider nicht gelungen

Diese Torte gelingt nicht. Daher diese bitte in dieser Weise nicht nachzubereiten. Ich veröffentliche auch Rezepte von Gerichten, die nicht gelingen. Da diese Torte, die ohne Backen kalt zubereitet wird, eine Eigenkreation ist, ist dies eben ein Fehlschlag.

Am Boden kann es nicht liegen. Diesen aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter kalt zubereiteter Boden habe ich schon bei anderen Torten zubereitet und er gelingt immer.

Generell kann es auch an der Füllmasse nicht liegen. Denn eine Füllmasse aus zerkleinertem Obst und Joghurt und dann entsprechend der Menge der Obst-Joghurt-Mischung verwendeten Blätter Gelatine habe ich auch schon des öfteren zubereitet

und auch diese sind immer gelungen.

Ich kann es mir nur so erklären, dass die zusätzlich verwendeten Cranberries, deren Maße ich allerdings in die Berechnung der Anzahl der Blätter Gelatine einbezogen habe, dann doch ein Zuviel an Masse ergaben, so dass die Füllmasse auch über Nacht im Kühlschrank nicht wie erwartet fest und kompakt wurde. Sie ist also noch ganz leicht flüssig.

Dies führt dann leider dazu, dass der Boden langsam durchweicht und die Torte somit nicht mehr kompakt ist. Das alles führt somit zum Schluss, die Torte sehr schnell, am besten innerhalb zweier Tage, zu verspeisen.

Denn ein positives hat die Torte dennoch. Geschmacklich ist sie sehr gut. Eine leichte Säure durch die Kiwis. Und die Cranberries, die fast ein wenig an Weintrauben erinnern, bringen Festigkeit und Crunch mit.

Jetzt muss ich mir nur noch überlegen, wie ich die Füllmasse kompakt und fest bekomme.

[amd-zlrecipe-recipe:1239]