

# Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte



Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

*Für den Boden:*

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine
- 200 g Pflaumenmus

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)

- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

*Zusätzlich:*

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## **Erdbeer-Torte**



## Gelungene Torte

Eine Erdbeer-Torte habe ich bisher nur sehr selten oder sogar auch noch gar nicht zubereitet.

Erdbeeren bekam ich preisgünstig beim Discounter, da er einige Schalen voll mit Erdbeeren, die vermutlich schon etwas überreif waren, zu einem sehr günstigen Preis anbot. Und eine Schale reichte für die Torte. Da ich die geputzten Erdbeeren für die Füllmasse der Torte in der Küchenmaschine grob häcksle, war es unerheblich, ob die Erdbeeren schon überreif waren.

Die Füllmasse der Torte bilde ich wie schon einige Male mit Natur-Joghurt. Und für die Festigkeit sorgt veganes Agar Agar.

Für den Boden habe ich mir etwas Besonderes ausgedacht. Normalerweise hätte die kleine Packung Toastbrot mit 10 Scheiben für den Boden ausgereicht, zusammen mit geschmolzener Margarine oder auch Butter. Um dem Boden jedoch einen gewissen Crunch beim Kauen zu geben, habe ich zusätzlich noch eine

halbe Packung Wasa Knäckebrot Crisp mit 10 kleinen Scheiben verwendet. Ich häcksle diese ebenso wie die kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben in der Küchenmaschine fein. Dazu kommt die geschmolzene Margarine. Und diese Mischung wird in der mit Backpapier ausgelegten Spring-Backform mit dem Stampfgerät fest gestampft und im Kühlschrank erhärten gelassen.

Darauf kommt schließlich die Füllmasse. Der Kühlschrank besorgt den Rest.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1/2 Packung Wasa Knäckebrot Crisp
- 250 g Margarine

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml )
- 30 g gemahlener Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Knäckebrot in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Toastbrot-Scheiben kleinschneiden. Ebenfalls in der Küchenmaschine klein häckseln. In die Schüssel dazugeben.

Margarine in der Packung oder einer Schale zwei Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Bodenmischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken. 1 Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Erdbeeren putzen. In der Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Agar Agar mit etwas Joghurt in einen kleinen Topf geben und unter Rühren zwei Minuten auf dem Herd köcheln lassen.

Restliches Joghurt dazugeben. Erdbeeren dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform gießen. Mit dem Backlöffel gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen. Herausnehmen, Backform und möglichst auch Backpapier entfernen. Torte dabei auf eine Tortenplatte geben.

Mit Schokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## Nuss-Nougat-Torte



Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank,

dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhitzen.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und für den Nuss-Nougat-Geschmack gebe ich den Inhalt eines handelsüblichen Glases Nuss-Nougat-Creme hinzu, also 400 g. Es muss nicht einmal die teure Nuss-Nougat-Creme Nutella sein. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Da die Füllmasse mit 1 l Joghurt und 400 g Nuss-Nougat-Creme eine Masse von 1,4 l darstellt, habe ich mich gefragt, ob eine dritte Packung Agar Agar notwendig ist. Denn man verwendet normalerweise 15 g gemahlene Agar Agar, also eine Packung, für eine Flüssigkeit von 0,5 l. Ich entschied mich jedoch gegen eine weitere Packung, denn die Nuss-Nougat-Creme ist ja im Glas schon fest und kompakt. Und durch das Erkalten über Nacht im Kühlschrank wird sie sicherlich von sich aus zur Festigkeit der Torte beitragen.

Was sie dann nach dem Anschneiden und Probieren am darauffolgenden Tag auch tatsächlich tut. Und die Torte schmeckt wirklich sehr gut, dezent nach Nuss-Nougat, aber nicht zu aufdringlich.



Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen. Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## **Cappuccino-Torte**



Sehr leckere Torte

Diese Torte backt sich mal wieder von alleine. Im Kühlschrank, dieser übernimmt ein Backen im Backofen, denn er sorgt über Nacht für die entsprechende Festigkeit des Bodens und der Füllmasse. Für letztere verwende ich Agar Agar zum Festigen.

Den Boden bereite ich weder aus Butterkeksen noch aus Toastbrot-Scheiben oder sogar Müsli zu. Sondern aus vielen Packungen Haferriegeln, die ich in der Küchenmaschine klein häcksle.

Nach dem Häckseln hat man einfach grobkrümelige Haferflocken in der Schüssel.

Die Haferriegel sind ja schon gebacken.

Also mischt man sie einfach mit flüssiger Butter, gibt sie in eine Spring-Backform, presst sie mit dem Stampfgerät fest und lässt den Boden eine Stunde im Kühlschrank erhärten.

Für die Füllmasse verwende ich einfaches Natur-Joghurt. Und

für den Kaffee- respektive Cappuccino-Geschmack gebe ich den Inhalt einer Packung Cappuccino-Getränkpulver hinzu, das man normalerweise zusammen mit kochendem Wasser mischt und sich damit einfachen Cappuccino zubereitet. Hier fungiert das Getränkpulver als Geschmack für die Füllmasse. Agar Agar verwende ich wie schon erwähnt zum Festigen der Füllmasse.

Für den Boden:

- 600 g Haferriegel (18 Stück)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 200 g Cappuccino-Getränkpulver (1 Packung)
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Haferriegel zerkleinern und in der Küchenmaschine fein

häckseln.

Butter bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle schmelzen.  
Zu den Haferriegeln geben. Alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Haferriegel-Butter-Mischung hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Eine kleine Portion Joghurt in einem Topf erhitzen. Agar Agra dazugeben, vermischen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zwei Minuten kochen.

Restliches Joghurt dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Getränkepulver dazugeben und alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

# **Torte mit Ziegen-Milch und -**

# Käse



Der Kühlschrank übernimmt die Zubereitung

Nochmals ein Rezept für eine leckere Torte. Diesmal nicht vegan, aber zumindest vegetarisch.

Mit Milch und Frischkäse von der Ziege.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt auch gut.

Allerdings eben eher herzhaft und pikant, denn sie hat erwartungsgemäß einen kräftigen Geschmack nach Milch und Käse.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Ziegen-Milch

- 125 g Ziegen-Frischkäse
- 30 g gemahlenes Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Butter-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

50 ml der Milch in einen Topf geben, Agar Agar dazugeben, gut verrühren und zwei Minuten köcheln lassen.

Restliche Milch unter Rühren mit dem Schneebesen dazugeben.

Käse dazugeben und alles nochmals mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Schwarzkirsche-Joghurt-Torte





Die Füllmasse schmeckt nach Kirsch-Joghurt

Auch hier ein Rezept für eine Torte, die ohne Backen und somit Backofen auskommt. Der Kühlschrank erledigt die komplette Zubereitung.

Nur einige wenige Handgriffe für den Boden und die Füllung sind notwendig.

Ich bilde den Boden wie schon bei anderen zubereiteten Torten aus kleingewürfelten Toastbrot-Scheiben und Butter.

Der Boden wird dann in der Spring-Backform festgestampft und einige Stunden im Backofen erhärten gelassen.

Die Füllmasse bilde ich aus Joghurt und Schwarzkirsche-Marmelade. Für etwas Säure sorgt Schalenabrieb und Saft einer Bio-Zitrone.

Da die Füllmasse somit aufgrund der Zitronenzutaten etwas sauer ist, benötigt man für die Füllmasse die doppelte Menge an Agar Agar, wie es auch auf der Packung des Geliermittels steht.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben (1/2 Packung)
- 250 g Butter (1 Packung)

Für die Füllmasse:

- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Schwarzkirsche-Marmelade (1 Glas)
- 1 Bio-Zitrone ( Schalenabrieb und Saft)
- 60 g gemahlene Agar Agar (4 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Erkaltungszeit 12 Stdn.



Zwei Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform auf dem Boden und dem Rand einer Spring-Backform verteilen.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle flüssig schmelzen. Über die Toastbrot-Würfel geben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

In die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken. Einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Joghurt in eine Schüssel geben. 100 ml des Joghurt in einen kleinen Topf geben. Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in die Schüssel dazugeben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben. Marmelade zu dem Joghurt geben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Joghurt im Topf erhitzen. Dabei Agar Agar dazugeben, gut verrühren und alles zwei Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Vom Herd nehmen.

Füllmasse zu dem Joghurt mit dem Agar Agar im Topf geben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden in der Backform geben und gut verteilen. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am Tag darauf Backform herausnehmen, Backform entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben und stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Mandel-Milch-Torte



Leckere Torte

Das ist tatsächlich ein ganz anderes Land, in dem ich mich mit

der veganen Küche bewege. Darf ich Sie dahin entführen?

Ich habe die vegane Torte, die ich das erste Mal zubereitet habe, nochmals zubereitet.

Dieses Mal habe ich die Füllmasse mit reduzierter Mandelmilch zubereitet. Und gebe auch eine Portion Schokoladenstreusel hinzu. Diese lösen sich teilweise in der Füllmasse auf, ein Teil bleibt aber ganz erhalten und macht somit die Torte auch vom Knuspergenuss her ein wenig schokoladig.

Diese Torte ist noch besser gelungen als die erste. Und sie schmeckt auch noch besser.

Und wie so oft gilt, wenn die Zutaten gut zusammenpassen, das Gericht harmonisch und gut schmeckt, dann stellt sich nicht mehr die Frage, ob ein Gericht vegan oder nicht zubereitet wurde.

Die Torte wird nicht im Backofen nicht gebacken. Wieder übernimmt der Kühlschrank die Hauptarbeit und die Füllmasse der Torte mit Agar Agar erhärtet über Nacht.

Ganz ohne den Herd komme ich aber nicht aus, denn ich will einen noch stärkeren Geschmack und sämigere Konsistenz der Mandel-Milch. Also reduziere ich diese eine Stunde auf die Hälfte der Flüssigkeit,

Und verwende Agar Agar für die notwendige Bindung der Füllmasse über Nacht.

Den Boden bereite ich aus ToastbrotscHEIBEN und Margarine zu. Dieser Boden wird auch ohne Backen in insgesamt einer Stunde im Kühlschrank erstellt.

Und was ich selten tue, ich ordne dieses Rezept zwei Kategorien zu. Einmal Torte, einmal Vegan. Denn es ist eine gelungene Torte, und ein wirklich gelungenes, veganes Backwerk.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 200 g Margarine

Für die Füllmasse:

- 2 l Mandel-Milch (2 Packungen à 1 l)
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 30 g gemahlene Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 12 Stdn.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schüssel bei 800 Watt eine Minute in der Mikrowelle erhitzen und schmelzen.

Zu den Würfeln geben. Mit dem Backlöffel gut vermischen.

2 Streifen Frischhaltefolie in Kreuzform in einer Spring-Backform auslegen.

Würfel-Margarine-Masse in die Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Milch in einen großen Topf geben und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Agar Agar dazugeben und zwei Minuten mitköcheln lassen.

Schokoladenstreusel in die Füllmasse geben, vermischen und Füllmasse sofort auf den Boden in der Backform geben.

Backform über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Backform herausnehmen und entfernen. Torte mit etwas Schokoladenstreusel garnieren.

Torte stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Acocado-Mandelmilch-Torte



Leckere, vegane Torte

Ich habe im Supermarkt groß vegan eingekauft. Zwar nicht in der veganen Abteilung, das gibt es im Supermarkt nicht. Aber in der Abteilung „Bio-Produkte“. Dort gibt es auch viele vegane Produkte.

So wählte ich u.a. Agar Agar, Kichererbsen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamsamen, Hefeflocken und Cashewkerne.

Dies ist das Rezept für eine meiner ersten Torten mit veganem Geliermittel, also Agar Agar. Ich habe im Supermarkt gleich 10 Packungen davon gekauft.

Agar Agar erhitzt man in Flüssigkeit am besten nicht in der Mikrowelle. Dazu eignet es sich besser, dies in einem kleinen Topf auf dem Herd zu tun.

Dann gibt man die restliche, kalte Flüssigkeit dazu, verrührt alles mit dem Schneebesen und verwendet diese Füllmasse dann gleich weiter für die Torte.

Die Füllmasse hätte nach dem Zubereiten und Kosten doch eine Portion Zucker vertragen. □

Das Ei im Mürbeteig ersetzt man einfach durch gemahlene, gequollene Leinsamen.

---

## **Soja-Reis-Milch-Torte**



Exzellente gelungene, vegane Torte

Meine erste vegane Torte. Die exzellente gelingt. Eine meiner besten Torten, die ich bisher zubereitet habe.

Und wie so oft gilt, wenn die Zutaten gut zusammenpassen, das Gericht harmonisch und gut schmeckt, dann stellt sich nicht mehr die Frage, ob ein Gericht vegan oder nicht zubereitet wurde.

Die Torte wird nicht im Backofen nicht gebacken.

Wieder übernimmt der Kühlschrank die Hauptarbeit und die Füllmasse der Torte mit Agar Agar erhärtet über Nacht.

Ganz ohne den Herd komme ich aber nicht aus, denn ich will einen noch stärkeren Geschmack und sämigeren Konsistenz der Soja-Reis-Milch. Also reduziere ich diese eine Stunde auf die Hälfte der Flüssigkeit,

Honig sorgt für etwas Süße.



Und Agar Agar für die notwendige Bindung der Füllmasse über Nacht.

Den Boden bereite ich aus Toastbrotsccheiben und Margarine zu. Für eine zusätzliche Note gebe ich zwischen zwei Schichten eine dünne Schicht Marmelade. Dieser Boden wird auch ohne Backen in insgesamt einer Stunde im Kühlschrank erstellt.

Und was ich selten tue, ich ordne dieses Rezept zwei Kategorien zu. Einmal Torte, einmal Vegan. Denn es ist eine gelungene Torte, und ein wirklich gelungenes, veganes Backwerk.

---

## MeLonen-Joghurt-Torte



Leckere, hohe Torte

Auch dieses Mal wieder eine Torte ohne Backen.

Mir gefällt das, eine leckere Torte ohne Backen zuzubereiten und nicht den Backofen, sondern den Kühlschrank alles weitere über Nacht erledigen zu lassen.

Zumal die Torten wirklich gut gelingen und sehr schmackhaft sind.

Dieses Mal wähle ich als Hauptzutat Galiamelonen. Und zwar zwei Stück.

Diese zerreiße ich in der Küchenmaschine und verwende sie natürlich mit austretendem Fruchtsaft.

Als weitere Zutat 1 l fettarmer Natur-Joghurt.

Ich bilde den Boden aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter.

Die Torte erhält einen leichten nussigen Geschmack durch den verwendeten Vollkornkeks im Boden.

Die Torte wird dieses Mal wirklich sehr hoch.

Denn ich habe ja als Flüssigkeit oder sehr flüssiger, cremige Masse insgesamt 1 l Joghurt und ca. 1,3 l Melonenmasse.

Daher verwende ich auch die geballte Menge von 24 Blatt Gelatine, also ganze zwei Packungen. Anders wird die flüssige Masse über Nacht aber nicht fest, steif und schnittfähig.

Bei Gelatine gilt folgender Grundsatz: Niemals flüssige Gelatine in kalte Flüssigkeiten einrühren. Immer nur in warme/heiße Flüssigkeiten einrühren. Oder eben die kalten Flüssigkeiten unter ständigem Rühren in die warme/heiße geschmolzene Gelatine einrühren.

Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Dann das Wasser abgeschüttet. Und die Gelatine ausgedrückt. Dann geschmolzen.

Die geschmolzenen Gelatine ist somit warm/heiß. In kaltem Zustand erhärtet sie. Wie in dieser Torte über Nacht im Kühlschrank.

Bereiten Sie Torte auch einmal zu. Sie werden feststellen, sie schmeckt lecker.

---

## Orangen-Joghurt-Torte



Sehr gelungene Torte

Hier erneut eine leckere Torte. Und erneut ohne Backen. Sondern nur ein Erkaltenlassen und Verfestigen im Kühlschrank.

Drei Schichten.

Einmal der Boden, bestehend aus zerstampften Vollkorn-Keks

und Butter.

Dann die zerkleinerten Orangen.

Und schließlich die Joghurtschicht, bestehend aus Joghurt und Blattgelatine zum Verfestigen.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt fruchtig-frisch.

Der Boden hat aufgrund der verwendeten Vollkorn-Kekse sogar einen angenehm nussigen Geschmack.

Und sie ist, abgesehen von der Wartezeit des Bodens zum Verfestigen, in 20 Minuten zubereitet.

Und ist dann über Nacht im Kühlschrank verfestigt.

---

## **Ananas-Joghurt-Torte**



Frisch, fruchtig und lecker

So, wieder einmal eine Torte. Und wieder ohne Backen. Die Arbeit des Backens übernimmt komplett der Kühlschrank. Und die Torte gelingt gut und sie schmeckt.

Den Boden bilde ich aus Butterkeksen und Butter. Für die Füllung verwende ich eine frische Ananas und Joghurt.

Ich wollte ursprünglich eine Honigmelone für die Füllung verwenden. Beim Discounter entschied ich mich schnell um und kaufte eine frische Ananas. Auf dem Nachhauseweg fiel mir jedoch ein, dass Ananas auch Säure besitzt. Und eventuell die Torte nicht gelingt, weil die Ananas mit der Gelatine für die Füllung nicht zusammen verarbeitet werden kann.

Also machte ich mich zuhause erts einmal schlau über Ananas und Gelatine und recherchierte im Internet. Und siehe da, es ist zwar nicht die Säure der Ananas, aber sie besitzt ein Enzym, das die Gelatine nicht fest werden lässt.

Aber es gibt einen Trick für die Verarbeitung von Ananas und Gelatine. Man muss die Ananas einfach vor der weiteren Zubereitung kurz blanchieren. Gesagt, getan.

Und da ich auf der sicheren Seite sein wollte, was die Füllung angeht, habe ich die Ananas vorsichtshalber nicht püriert verwendet, sondern sie in kleine Stücke geschnitten und direkt auf den Tortenboden gegeben. Und direkt darauf kommt der Joghurt, der durch die Gelatine fest und kompakt wird. So gehe ich auch sicher, dass die Ananas doch nicht zu sehr in Kontakt mit der Gelatine gerät oder eventuell verwendetes Ananaspüree oder -saft die Gelatine doch nicht fest werden lässt.

Fertig ist eine leckere, fruchtige und süße Torte. Quod erat demonstrandum.

---

## **Orangen-Skyr-Torte**



Sehr leckere Torte

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen oder besser gesagt, eine Torte. Damit ich die Torte auch an Weihnachten genießen kann, bereite ich sie am Tag vorher zu, denn sie muss aufgrund der verwendeten Blattgelatine über Nacht im Kühlschrank erkalten und fest werden.

Und es ist wieder eine Torte, die man nicht backen muss.

Der Boden besteht aus Butterkeksen und Butter, die eine Stunde in der Backform im Kühlschrank erhärtet.

Und die Füllmasse besteht aus Skyr, Orangenstücken und natürlich für die Festigkeit Blattgelatine.

Die Füllmasse besteht zwar aus 1 l Skyr, aber da mit den Orangenstücken doch noch etwas Flüssigkeit hinzukommt, verwende ich lieber zwei Blatt Gelatine mehr als eigentlich benötigt.

Fertig ist eine wunderbare Torte, die nur 15 Minuten

Zubereitungszeit benötigt. Und sehr schmackhaft ist. Und der Kühlschrank besorgt, wie erwähnt, die restliche Arbeit über Nacht.

---

## Himbeer-Heidelbeer-Torte



Leckere Torte

Zum Abschluss meines Foodblog-Events, an dem leider niemand teilgenommen hat, bereite ich nochmals eine Torte zu.

Diese Torte gelingt ohne Backen. Und sie ist in einer viertel Stunde zubereitet.

Dann benötigt sie allerdings über Nacht im Kühlschrank , um zu



erkalten und fest zu werden.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

---

# Trauben-Schokolade-Joghurt-Torte



Sehr gelungene und leckere Torte

Diese Torte ist exzellent gelungen. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt wirklich hervorragend. Eine Eigenkreation.

Ich habe für das Schokoladige in der Füllmasse eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil verwendet, geschmolzen und mit

dem Joghurt verrührt.

Man kann statt dessen auch gleich ein Schokoladenjoghurt verwenden. Fraglich ist nur, ob man dies in einem großen Becher mit 500 ml beim Supermarkt bekommt.

Die verwendete Blattgelatine, 6 Stück, reicht für die Füllmasse genau aus und machen diese kompakt und schnittfest.

Geben Sie vor dem Servieren der Tortenstücke jeweils etwas Puderzucker darauf. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe stattdessen Kandiszucker in der Küchenmaschine pulverig gehäckselt und darauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:1244]

---

# **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]