

# Erdbeertorte



Erdbeertorte geht immer ...

Sie sind doch sicherlich mit mir einer Meinung, dass eine schöne Torte mit frischen Erdbeeren, ob in Stücken oder mit dem pürierten Erdbeermus, immer geht? Natürlich. Das ist eine der leckersten Zubereitungen, die man für Erdbeeren wählen kann.

Ich habe in meinem Foodblog sicherlich schon ein Rezept für eine Erdbeertorte veröffentlicht. Somit müsste dies hier nicht mehr sein.

Aber eine Erdbeertorte schmeckt immer gut. Und die Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit Schokolade, also bekommt die Torte noch eine gute Portion Schokoladenstreusel als Dekoration.

Die Menge an Blattgelatine ist übrigens nicht zu hoch angesetzt. Der Joghurt bringt 1 l Flüssigkeit mit sich. Und

die 500 g Erdbeeren ergeben ein Erdbeermus von knapp 600 ml.  
Also sind wir schlußendlich bei 16 Blatt Gelatine.

Und die Torte schmeckt ... mmmh.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 16 Blatt Gelatine

*Zum Dekorieren:*

- Schokoladenstreusel

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



Mit pürierten Erdbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Erdbeermus dazugeben und unterrühren.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann noch das zweite Joghurt dazugeben und verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben. Torte über Nacht in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## Rumerdbearentorte



Vorbote des Sommers

Manchmal muss es eben Rum sein! Sie kochen und backen sicherlich auch gern mit Spirituosen oder anderen alkoholischen Getränken. Was wären wir ohne das weitläufig bekannte Biergulasch oder die dunkle Rotweinsauce zu einem Rinder- oder Pferdebraten?

Aus diesem Grund werden diese Alkoholika auch gern beim Backen eingesetzt. Und so auch in diesem Fall, auch wenn es sich bei dieser Torte ja um eine Kein-Back-Torte handelt. Denn der Kühlschrank ist das zubereitende Haushaltsgroßgerät.

Diese Torte ist auch schon einmal der Vorbote des Sommers. Und



daher veröffentliche ich das Rezept jetzt Anfang des Frühlings, wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen. Bei den Erdbeeren musste ich noch auf Obst aus südlicheren Ländern zurückgreifen, denn der Sommer mit seiner Fülle von heimischem Obst liegt ja noch vor uns.

Ich trinke ja keinen Alkohol, wollte aber zumindest den Rumgeschmack in den Erdbeeren haben. Also habe ich kleingeschnittene Erdbeeren in einer Schüssel mit 40%igem Rum einen Tag lang im Kühlschrank getränkt. Der Alkohol ist über diese Zeitdauer natürlich komplett verdunstet. Übrig bleibt bei der fertig hergestellten Torte ein leichter, würziger Geschmack an Rum im Hintergrund. Mehr nicht. Aber der Rum aromatisiert auf diese Weise doch ein wenig die ganze Torte.



Mit in Rum getränkten Erdbeerstücken  
*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

## *Für die Füllmasse:*

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml 40%iger Rum
- 13 Blatt Gelatine
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.*

Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Rum darüber gießen, alles vermischen und Schüssel einen Tag in den Kühlschrank geben.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren durch ein Küchensieb geben und den Rum in eine Schale abgießen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Kochtopf geben. Rum dazugeben. Alles leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Flüssigkeit im Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliches Joghurt untermischen. Erdbeerstücke dazugeben und alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

---

# Beeren-Kirschen-Torte



Leckere Torte

Der Frühling beginnt. Die Tage werden länger. Dann kann man im Sommer bald auf frisches Sommerobst zugreifen. Sie planen sicherlich auch schon die nächsten Zubereitungen mit frischem Obst.

Alternativ kann man aber auch im jetzigen Noch-Winter durchaus einmal auf Früchte aus südlicheren Ländern zugreifen. Wie bei diesem Rezept auf Beeren aus Portugal und Marokko. Nachhaltig und ökologisch ist dies sicherlich fraglich. Aber im Zeichen der Globalisierung kann man da ruhig einmal darauf zurückgreifen.

Für die Torte habe ich auch den Saft der Süßkirschen aus dem Glas verwendet. Er verleiht der Torte die rote Farbe.

Als Dekoration kommen Schokoladenraspeln aus der Packung darauf. Der Tortenboden ist wie meistens aus Toastbrot und Margarine zubereitet.



Mit Beeren und Kirschen  
*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 1 Glas Süßkirschen (700 ml)
- 1 Packung Beerenmix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, etwa 125 g)
- 14 Blätter Gelatine

*Zur Dekoration:*



- Schokoladenraspeln

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Saft der Kirschen in einem Topf mäßig erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den warmen Kirschensaft geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Joghurt dazugeben und vermischen.

Früchte dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Die angegebene Verweildauer in den Kühlschrank geben.

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

Mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Traubentorte



### Mächtige Torte

Was machen Sie mit Obst, das Sie übrig haben, das niemand mehr essen möchte und dessen Haltbarkeit sich dem Ende zuneigt?

Genau, Sie hauen ... Entschuldigung, Sie geben es in eine Füllmasse für eine Torte.

So geschehen mit diesem Pfund weißer und roter Trauben. Einfach geputzt und halbiert. Eine Tortenmasse mit Quark – für mehr Gehalt – und Gelatine hergestellt. Und die halbierten Trauben in der Tortenmasse untergehoben.

Nichts besonderes. Aber von den Ausmaßen und der Höhe der Torte aufgrund des Kilogramms Obst eine mächtige Torte. Und die auch schmeckt. So soll es ja auch sein.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Tortenmasse:*

- 500 g weiße Trauben
- 500 g rote Trauben
- 10 Blatt Gelatine
- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.*



Mit weißen und roten Trauben  
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, zum Quark geben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Masse zu den Trauben geben und alles gut vermischen.

Tortenmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

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

---

## Wildpreiselbeeren-Mandarinen-Torte



Mit Wildpreiselbeeren und Mandarinen

Sie wissen sicherlich, dass man mit fast beliebigem Obst leckere Torten zubereiten kann. Nehmen Sie einfach dasjenige, das noch vorrätig ist und nicht einfach aus der Hand gegessen



werden soll. Und um eine Torte ein wenig zu verfeinern, bietet es sich dann auch an, die Füllmasse noch mit etwas Obst aus der Dose vom Discounter oder Supermarkt zu ergänzen und zu verfeinern.

Hier dient für ersteres eine Portion Mandarinen, die verwertet werden wollten. Und für zweiteres zwei Gläser Wildpreiselbeeren aus Skandinavien, die der Discounter im Sortiment hat. Ich bin zwar davon ausgegangen, dass die Preiselbeeren etwas flüssiger daher kommen und als Beeren in einer Beerenflüssigkeit im Glas vorliegen. Dem war aber nicht so, die Preiselbeeren waren kompakt, ähnlich wie eine Marmelade. Aber das dient vermutlich eher dazu, dass man Preiselbeeren aus dem Glas zum Beispiel zu Wildfleisch oder ähnlichem serviert.

Da die Füllmasse durch die Hinzugabe der Preiselbeeren – 2 Gläser ergeben immerhin 800 g – doch zunimmt, gehe ich den sicheren Weg und lehne die Menge der verwendeten Blattgelatine an die komplette Masse an. Damit die Torte auch wirklich schnittfest wird.

Bereiten Sie den Tortenboden wie gewohnt nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Fett zu. Alternativ können Sie gern auch im Foodblog nach einem anderen Grundrezept für den Tortenboden suchen, denn man kann ihn auch mit Butterkeksen und Fett zubereiten.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 800 g Wildpreiselbeeren (2 Gläser à 400 g)
- 6 Mandarinen

- 20 Blatt Gelatine

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.*



Leckere Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, in Spalten teilen und diese quer dritteln.  
Alles in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Preiselbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Dann noch die Mandarinen dazugeben und alles mit dem

Backlöffel vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und mindestens 4 Stunden – besser über Nacht – in den Kühlschrank geben.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Apfelmus-Joghurt-Torte



Mit Apfelmus und Joghurt

Apfelmus bekommt man auch fest und stabil. Sie glauben es nicht? Versuchen Sie dieses Rezept für diese Torte und Sie werden eines besseren belehrt.

Die Blattgelatine festigt das Apfelmus, das mit dem Naturjoghurt vermischt wird.

Und die Torte schmeckt tatsächlich leicht cremig und sämig wie ein Mus eben schmeckt. Und hat einen leichten, feinen Geschmack nach Apfel.

Aufgrund der Menge des verwendeten Joghurts und Apfelmuses braucht die Torte dann aber doch eine Menge Blattgelatine, denn Sie wissen ja sicherlich, 1 Blatt Gelatine auf 100 ml Flüssigkeit. Und bei einer Füllmasse von 1,7 l braucht es dann eben stolze 17 Blatt Gelatine.

Aber die Torte gelingt eben gut.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 700 ml Apfelmus (1 Packung)
- 17 Blatt Gelatine

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





Cremig und süß

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen

Ein Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Restlichen Joghurt dazugeben. Und auch das Apfelmus hineingeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

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

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, besser noch über Nacht.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Ananas-Skyr mit Kakaopulver



Rettung eines Misserfolgs beim Zubereiten einer Torte

Bereiten Sie auch gerne Torten zu? Mit schönem, frischem 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, dass 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!

---

## **Aprikosen-Torte mit Kakao**



Mit frischen Aprikosen lässt sich eine sehr leckere Torte zubereiten.

Wieder einmal übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Die Aprikosen werden entsteint und in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Dieses Mus gibt man zu 1 l Naturjoghurt.

Und erhitzt alles ein wenig, um Gelatine zum Festigen der Tortenmasse darin aufzulösen und unterzurühren.

Und als erstes wird der Tortenboden nach dem altbewährten Rezept aus Toastbrot und Fett hergestellt.

Vor dem Servieren wird die Torte noch ein wenig mit Kakao bestäubt. Schokolade passt immer gut zu Aprikosen.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Aprikosen
- 13 Blatt Gelatine

*Zum Dekorieren:*

- 1 EL Kakao

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



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen entkernen, grob zerkleinern und in einer Küchenmaschine zu Mus fein häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Topf geben und leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach auspressen, hineingeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Joghurt dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Aprikosenmus dazugeben und auch gut verrühren.

Füllmasse auf den erkalteten Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und die Torte am besten über Nacht erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit dem Kakao in einem feinem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Erdbeertorte**



### Kompakte und fruchtige Torte

Ganz passend zum Sommerbeginn und somit zur warmen Jahreszeit gibt es auch wieder frisches Obst bei Discounter und Supermarkt. So auch frische Erdbeeren.

Diese werden als erstes einmal zu einer leckeren, fruchtigen und leicht süßen Torte verarbeitet.

Hauptzutat für die Füllmasse ist 1 kg Naturskyr, die Torte wird also fest und kompakt.

Aber eben durch die pürierten Erdbeeren sehr fruchtig.

Und ein wenig zusätzliche Süße liefert der Vanillezucker, vor einigen Wochen aus leeren Vanilleschoten und Zucker in einem Vorratsglas selbst hergestellt.

Und eine kleine Geschmacksbeigabe in Form von Kakao bekommt die Torte dann noch durch das Topping.

*Für den Tortenboden:*



- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL (echter) Vanillezucker
- 15 Blatt Gelatine

*Zum Dekorieren:*

- etwas Kakao

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Mit Kakao leicht bestäubt

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in eine Schüssel geben. In einer Küchenmaschine fein zu Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeermus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach ebenfalls dazugeben und auch gut verquirlen.

Zucker dazugeben und vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und verteilen.

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

Kakao in ein feines Küchensieb geben und vorsichtig über der Torte verteilen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Schwarze-Johannisbeer-Torte mit Quark**



Im Gegenlicht ...

Ich habe aus einer Zubereitung einer Torte vor kurzem gelernt.

Verwendet hatte ich für die Füllmasse keine festeren Zutaten wie Quark oder Frischkäse. Sondern Buttermilch. Und für diese flüssige Zutat war dann die Menge der verwendeten Gelatine zu wenig. Die Torte hatte keinen Stand und Festigkeit.

Für dieses Rezept verwende ich zwar festeren Skyr als Hauptzutat der Füllmasse. Aber auch für Fruchtigkeit und Süße flüssigen Sirup aus schwarzer Johannisbeere.

Zusammen ergibt das eine Füllmasse von 1,7 kg, so sollten es auch 17 Blatt Gelatine sein. Ich bin den sicheren Weg gegangen und habe 2 Blatt Gelatine mehr verwendet. Wegen des großen Anteils der flüssigen Zutat des Sirups.

Und so gelingt die Torte auch gut. Ist schmackhaft, süß und lecker und hat einen guten Geschmack nach Johannisbeere.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 Flasche Schwarzer-Johannisbeer-Sirup (0,7 l)
- 19 Blatt Gelatine

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



Lecker, süß und fruchtig

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

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

Skyr nach und nach dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

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

Torte herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Honigmelone-Quark-Torte mit Kakao**

Ich habe aus meinem Fehler gelernt. Und eine neue Torte mit Honigmelone zubereitet. Nach dem Fehler, dass ich bei der letzten Torte mit Honigmelone zu wenig Gelatine verwendet habe, diese trotz Kühlung im Kühlschrank langsam in sich zusammensank und nur noch für ein Dessert in einer Schale zu gebrauchen war.





Mit Kakao bestäubt

Dieses Mal habe ich genügend Gelatine verwendet. Und habe als Hauptzutat für die Füllmasse keine (flüssige) Buttermilch verwendet, sondern festen, kompakten Quark mit 40 % Fettanteil.

Und die beiden Honigmelonen habe ich nicht wie beim letzten Mal komplett püriert. Sondern ich habe nur aus einer Honigmelone ein Fruchtmus püriert. Die andere Honigmelone habe ich in festem Zustand als kleine Stückchen in die Füllmasse hinzugegeben.

Der Quark, 1 kg, zusammen mit dem Melonenmus, 0,8 ml, ergibt eine Füllmasse von 1,8 kg. Das bedeutet, mindestens 18 Blatt Gelatine. Um auf der sicheren Seite zu sein, habe ich 20 Blatt verwendet.

Und ich habe die Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen. Nach 4 Stunden Kühlung erschien sie mir beim

Fingerdrucktest noch etwas zu schwammig.

Und dieses Mal ist die Torte sehr gut gelungen. Schmackhaft, lecker und vor allem kompakt. Aber bewahren Sie sie dennoch im Kühlschrank auf, sie ist trotz Festigkeit und Stabilität eben ein wenig fragil, was Torten so an sich haben. Zumal der Tortenboden bei dieser Zubereitung sehr dünn ist, denn ich habe einen Tortenboden aus Butterkeksen und Margarine zubereitet.

Und nehmen Sie für die Garnitur, für die ich Kakao mit dem Küchensieb auf die Oberfläche der Torte auftrage, nicht zu viel davon. Kakao ist leicht bitter und übertönt sonst den leckeren, fruchtigen Geschmack der Torte.

Die Torte hat bei Geschmack und Konsistenz eine gewisse Affinität zu einem Tiramisu. Der Butterkeks im Tortenboden ähnelt etwas dem Löffelbiskuit, der Quark dem italienischen Ricotta und bei beiden Speisen dient Kakao obenauf zum Garnieren.

Vielleicht können Sie sich das als Ratschlag merken: Wenn Sie unsicher sind, ob eine bestimmte Anzahl von Blättern Gelatine für eine bestimmte Menge von Füllmasse reicht oder nicht, dann legen Sie besser noch einige Blätter oben drauf. Dann sind Sie auf der sicheren Seite!

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 2 Honigmelonen
- 1 kg Quark (40 % Fett)
- 20 Blatt Gelatine

*Zusätzlich:*

- 2 TL Kakao (zum Backen)

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



Dieses Mal gut und schmackhaft gelungen

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen achteln, das Kerngehäuse entfernen und schälen.

Dann die Achtel längs nochmals halbieren und dann quer in kurze Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Hälfte der Melonenstücke einige Minuten in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Etwas Mus mit 250 g Quark in einem Topf verrühren und leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in die Quark-Mus-Masse geben und gut mit dem Schneebesen verrühren.

Restlichen Quark dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Melonenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben und vermischen.

Füllmasse in die Tortenform gießen und gut verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Kakao in ein Küchensieb geben und Torte obenauf vorsichtig mit dem Kakao bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

## **Honigmelone-Buttermilch-Dessert mit Erdnuss-Crunch**

Ich habe aus der Not eine Tugend gemacht.

Die Zubereitung der Torte mit Honigmelone und Buttermilch vor kurzem gelang ja nicht. Oder nicht zufriedenstellend. Zu wenig Gelatine in der Füllmasse.





Fruchtig und nur leicht süß

Das bedeutet, dass einige der Tortenstücke leider aufgrund fehlender Stabilität und Festigkeit leicht „zerlaufen“ und in sich zusammengefallen sind. Und die Torte nach dem Anschneiden auf der Tortenplatte auch.

Also habe ich kurzerhand einen Teil der Füllmasse als Dessert umfunktioniert. Auch mit dem Crunch aus Erdnüssen in Wasabi-Hülle.

Und das ist sehr gut gelungen. Das Dessert schmeckt sehr lecker. Es ist kein Pudding oder keine Panna Cotta, hat also keine feste Konsistenz. Es ist aber auch nicht zu flüssig oder ein reiner Brei oder Mus. Es ist eher eine halbfeste Mousse mit leicht fester Konsistenz.

Und damit Sie den Umweg über die Torte nicht gehen müssen, folgt hier natürlich das Rezept für das Dessert an sich.

*Für 4 Personen:*

- 1 Honigmelone



- 500 ml Buttermilch
- 10 Blatt Gelatine
- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1/2 Packung)

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



Gelungenes, schmackhaftes Dessert

Melone putzen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

Die Viertel nochmals längs halbieren, schälen und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem groben Brei häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen.

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

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

In eine Schüssel geben und vier Stunden im Kühlschrank leicht erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Dessert auf vier Schalen verteilen.

Mit dem Crunch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Honigmelone-Buttermilch-Torte mit Erdnuss-Crunch**

Diese Torte schmeckt zwar sehr gut, sie ist jedoch wie in diesem Rezept beschrieben nur bedingt gelungen.



Man sieht der Torte die fehlende Stabilität an  
Ich habe für die Füllmasse 1 l Buttermilch verwendet. Und zwei reife Honigmelonen.

Ich hätte anstelle der flüssigen Buttermilch besser 1 l Quark verwenden sollen. Dann hätte die Füllmasse eine bessere Festigkeit und Stabilität.

Und außerdem ist die verwendete Menge an Gelatine nicht genug.

Die beiden Honigmelonen ergeben nach dem Pürieren in der Küchenmaschine eine Masse von 1,5 l. Diese ist allerdings nicht flüssig wie die Buttermilch. Sondern eher ein sämiger Brei.

Für die Masse: 1 l Buttermilch + 1,5 l Melonenbrei = 2,5 l Füllmasse hätte ich eigentlich 25 Blatt Gelatine verwenden müssen (1 Blatt Gelatine für 100 ml Flüssigkeit). Hätte, hätte, Fahrradkette. ☐ Habe ich aber nicht. Da der Melonenbrei sehr kompakt ist, ging ich davon aus, dass etwas weniger Gelatine ausreichend sei, und verwendete nur 20 Blatt

Gelatine. Da habe ich falsch gedacht.

Um es kurz zu machen: Verwenden Sie 25 Blatt Gelatine für diese Masse, dann gelingt die Torte in der hier beschriebenen Weise. Und vielleicht auch Quark anstelle von Buttermilch. Denn die Torte schmeckt sehr gut und ist nicht zu süß.

Aufbewahrung aber unbedingt im Kühlschrank!

Es ist auch die Torte mit der bisher größten Füllmasse, die ich je zubereitet habe, immerhin – wie oben erwähnt – 2,5 l. Da darf einem schon einmal ein kleiner Fauxpas unterlaufen. □

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 2 Honigmelonen
- 1 l Buttermilch (*Korrektur: 1 l Quark*)
- 20 Blatt Gelatine (*Korrektur: 25 Blatt Gelatine*)
- 100 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*





Trotzdem schmackhaft

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen putzen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Dann die Viertel nochmals längs teilen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

In der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeiten.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken und nach und nach in die Buttermilch geben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Melonenbrei dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte für mindestens vier Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank geben.



Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Crunch über die Torte verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# 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.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# 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:*

- [Grundrezept](#)

*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:*



- [Grundrezept](#)

*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!