

# Beeren-Mandelmilch-Torte



Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.

Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhärten zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.

---

# Dreistöckige Torte mit roten Trauben



Einfach, kompakt, schmackhaft – sehr gelungen  
Dies ist mein erster Versuch, eine dreistöckige Torte zuzubereiten.

Ich hatte einen Wiener Boden vorrätig. Dies ist ein Tortenboden aus Biskuit mit Kakao, also ein dunkler Boden. Noch dazu ist er dreiteilig, also hat drei Lagen.

Das Problem ist nun, dass er nicht genau den Durchmesser einer

normalen Spring-Backform hat. Also ist am Rand noch jeweils etwa 1 cm Platz. Eine Füllung der Böden würde also sicherlich über den Rand hinaus hinuntertropfen.

Es ist auch schwierig, hier mit Frischhaltefolie oder Alufolie dieses Hinuntertropfen der Füllung zu verhindern.

Also habe ich mir einen kleinen Trick überlegt.

Ich habe die unterste Lage des Wiener Bodens mit Pflaumenmus bestrichen, für Süße. Dabei konnte ich auch das erste Mal mein Konditormesser ausprobieren, das hervorragend funktionierte.

Bei den beiden oberen Lagen habe ich dann die kleinen, roten Trauben in einem Ring jeweils dicht außen an den Rand gesetzt.

Damit konnte ich die Füllmasse eines Joghurts mit Gelatine in die Mitte setzen und die Trauben verhinderten ein wenig das Heruntertropfen der flüssigen Füllmasse am Rand. Aber eben auch nur bedingt.

Es ist eben ein erster Versuch. Und optisch ist diese Torte sicherlich kein Hingucker.

Aber die Füllmasse ist über Nacht im Kühlschrank, der anstelle des Backofens mal wieder die komplette Zubereitung übernimmt, fest geworden.

Sie lässt sich anschneiden und schmeckt gut.

Ich werde sicherlich nochmals dazu kommen, eine dreistöckige Torte zuzubereiten und muss mir dann noch bessere Maßnahmen überlegen.

Für den Boden:

- 1 Wiener Boden (mit Kakao, dreilagig)

Für die Füllmasse:

- 225 g Pflaumenmus

- 500 g kleine, rote Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Trauben vom Strunk abzupfen und in eine Schüssel geben.

Einen Tortenboden in eine Spring-Backform legen. Pflaumenmus mit dem Konditormesser auf der untersten Bodenschicht verstreichen.

Zweite Tortenboden darauf legen.

Die Hälfte der Trauben in einem dicken Ring am Rand des Tortenbodens verlegen.

5 Blatt Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Ein wenig Joghurt eines Bechers Joghurt in einem kleinen Topf

erhitzen.

Gelatine ausdrücken und unter Rühren mit dem Schneebesen im Joghurt auflösen.

Restlichen Joghurt des einen Bechers hinzugeben. Verrühren. Leicht abkühlen und fest werden lassen.

In der Mitte des zweiten Tortenbodens die Füllmasse aufgießen und mit dem Konditormesser gut verteilen. Die Füllmasse soll bis an den Rand des Tortenbodens reichen, aber möglichst nicht heruntertropfen.

Dritten Tortenboden darauflegen.

Vorgang mit dem zweiten Teil der Trauben, dem zweiten Becher Joghurt und den zweiten fünf Blatt Gelatine wiederholen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen.

Stückweise anschneiden. Servieren.

Guten Appetit!

---

## **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-Keksen 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 Anans 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.

---

## 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]

---

# Bananen-Joghurt-Torte



Sehr leckere Torte

Eine feine Bananen-Torte. Mit Joghurt.

Der Boden ist ein Mürbeteig. Man könnte ihn jedoch auch ohne Backen zubereiten, aus zerkleinerten Butterkeksen und Butter.

Die Füllmasse besteht aus reifen Bananen. Dazu Joghurt.

Für Stabilität sorgt Blattgelatine. Da die Masse der pürierten Bananen mit Joghurt etwa 1,2 l ergeben, werden 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte erhält ihre Festigkeit dadurch, dass sie über Nacht im Kühlschrank erkalten gelassen wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1231]

---

# Baharat-Apfel-Torte



Leicht süß-scharf

Ein Rezept für eine Torte mit der Gewürzmischung Baharat. Mit einer Füllmasse aus Speisequark und frischen Äpfeln.

Die Zubereitung von Pudding mit der Gewürzmischung Baharat war gut gelungen. Der Pudding schmeckte fein, leicht nach Zimt und Koriander, aber auch ein wenig scharf nach schwarzem Pfeffer. Denn die Gewürzmischung Baharat besteht aus den Gewürzen Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Es bot sich somit an, diese Erfahrung mit dieser Gewürzmischung zu vertiefen. Und ich entschied mich dazu, eine Torte mit der Gewürzmischung zuzubereiten.

Da Äpfel gut zu Zimt, Nelken und Koriander passen, entschied ich mich dafür, Äpfel für die Torte zu verwenden.

Es ist meine zweite Torte ohne Backen. Der Boden besteht aus kleingestampften Vollkorn-Kekschen und zerlassener Butter. Und die Füllmasse aus Quark, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker, Baharat und Blattgelatine.

Die Torte wird über Nacht im Kühlschrank aufgrund der verwendeten Blattgelatine fest und kompakt und kann dann angeschnitten werden.

Stellen Sie sich darauf ein, nicht nur den Geschmack von der Süße des Zuckers und von Zimt, Nelken und Koriander im Mund zu haben. Sondern auch eine gewisse Schärfe von schwarzem Pfeffer und Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:1217]

---

## **Heidelbeer - Ananas - Joghurt - Torte**

Ich bereite eine sehr leckere Torte mit einem dunklen Biskuitboden und einer Füllung aus Früchten und Joghurt zu.

Ein Leser meines Foodblogs hat mir vor kurzem bei einem Rezept für einen Kuchen einen Kommentar geschrieben, dass man einen Mürbeteig auch mit Kakao und Zimt verfeinern kann.

Das habe ich nun bei der Zubereitung des Biskuitbodens berücksichtigt und in den Biskuitteig Kakao und Zimt gegeben.



Er wird somit dunkler als bei einem normalen Teig und bekommt Geschmack durch den Zimt.

Ich verwende diese Mal auch kein Backpapier, um den Biskuitboden zu backen. Denn Backpapier schneidet sich manchmal in den Boden ein und hinterlässt dann einige Kuhlen oder Einschnitte. Ich wollte den Boden aber dieses Mal wirklich schön rund haben. Also habe ich die Spring-Backform eingefettet und Semmelbrösel hineingegeben, damit sich der Boden nach dem Backen gut von der Backform lösen lässt. Und auf diese Weise den Boden gebacken. Und er gelingt wirklich schön rund.

Als Früchte verwende ich Heidelbeeren und Ananas.

Ich schneide die Ananas in kleine Stücke und häcksle sie zusammen mit den Heidelbeeren nur einige Sekunden in der Küchenmaschine.

Ich möchte sie zwar zerkleinert, aber nicht als Mus habe und auch nicht zu viel Flüssigkeit.

Desweiteren verwende ich für die Füllung noch 1 kg griechischen Joghurt.

Ich binde die Füllung natürlich mit Blattgelatine ab und lasse die Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen und fest werden.

Vor dem Einfüllen der Füllung nehme ich den Biskuitboden aus der Backform und lege kreuzweise zwei Bahnen Klarsichtfolie in die Backform. Dann kommt der Biskuitboden wieder hinein. Und dann die Füllung obenauf. Auf diese Weise erreiche ich es, dass ich auch eine wirklich schöne, runde Torte mit dem Boden und der Füllung erhalte.

Am darauffolgenden Tag wird sie nur mit etwas Kakao, das ich durch ein Küchensieb auf der Torte verteile, noch garniert und dann angeschnitten und serviert.

Also, die Torte gelingt nach diesem Rezept nicht komplett.

Das Positive einmal zuerst. Der dunkle Biskuitboden mit Kakao und Zimt schmeckt wirklich sehr gut. Das werde ich bei weiteren Rezepten verwenden, und auch bei einem Mürbeteig für eine Tarte ausprobieren. Und insgesamt schmeckt die Torte wirklich sehr gut und ist lecker.

Das Negative ist, dass die Füllung nicht ganz kompakt und fest ist. Man sagt ja, dass man für 100 ml Flüssigkeit ein Blatt Gelatine verwenden soll. Und bei 1 kg Joghurt und dann noch zusätzlich 500 g Obst, das teilweise noch püriert ist, sind 12 Blatt Gelatine einfach zu wenig. Man sollte sich lieber nach dem Grundsatz richten, lieber 1–2 Blatt Gelatine mehr als notwendig. Denn besser ist ja, wenn eine Füllmasse eher etwas fester ist, als dass sie etwas flüssiger ist. Und zudem hält sich diese Torte nicht lange, denn schon nach dem Erkalten und Verfestigen über Nacht ist der Biskuitboden leicht durchgeweicht. Ohne eine dünne Fettschicht zwischen Füllmasse und Biskuitboden wie ein leckere Buttercreme weicht der Boden also zu schnell durch. Also, schnelle Abhilfe ist gefragt, die Torte also nach längstens 1–2 Tagen verzehren.

[amd-zlrecipe-recipe:1188]