

Torte mit Erdbeeren und Schokoladenstreusel



Einfache, schmackhafte Torte

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Packung Schokoladenstreusel
- 1 l Milch
- 12 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Schokoladenstreusel setzt sich am Tortenboden ab

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf der Herdplatte leicht erhitzen. Blattgelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen auflösen und verrühren. Erdbeeren dazugeben und alles vermischen. Zum Schluss die Schokoladenstreusel dazugeben und verrühren. Sie sollen sich möglichst nicht in der Milch auflösen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Die oben angegebene Dauer in den Kühlschrank geben, am besten über Nacht. Wenn Sie es ganz schnell haben möchten, geben Sie die Torte 2 Stunden in ein freies Fach Ihres Gefrierschranks.

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

pudding mit Erdbeerstückchen

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Lecker und sehr fruchtig

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur eine Schale mit 500 g Erdbeeren noch darunter gemischt. Ich habe diese geputzt und in kleine Stücke

geschnitten.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Erdbeerdessert denn ein Erdbeerpudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Entweder bringen die Erdbeeren einfach noch zu viel zusätzliche Flüssigkeit mit. Oder die Masse ist für die Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Erdbeertorte

Diese Torte ist bedingt gelungen. Ich schreibe Ihnen auch gleich auf, welche Fehler ich beim Zubereiten gemacht habe.



Leckere und schmackhafte Torte

Aber zunächst einmal ist es eine fruchtige Obsttorte, die dank Globalisierung mit Erdbeeren aus Spanien zubereitet werden kann. Natürlich, im Februar gibt es noch keine Erdbeeren in Deutschland. Und Spanien als EU-Land ist eigentlich noch akzeptabel, da muss man nicht auf Erdbeeren aus Israel oder Ägypten ausweichen.

Ja, die zwei Fehler bei dieser Torte.

Zum einen hätte die Füllmasse durchaus noch zwei Blätter Gelatine vertragen können. Die Füllmasse ist gerade einmal so leicht erhärtet, aber hart an der Grenze. Aber es waren 1 l Milch und 200 g Erdbeerbrei, den ich als Füllmasse verwendet habe. 12 Blätter Gelatine hätten eigentlich reichen sollen.

Und dann ist ein Missgeschick passiert, das meistens auftritt, verwendet man für die Füllmasse richtige Flüssigkeiten und keinen Joghurt oder Quark.

Sie wissen ja, der Tortenboden besteht aus Toastbrotwürfenl

und Margarine. Letztere erhärtet im Kühlschrank und macht den Boden fest und kompakt.

Die Füllmasse hat jedoch durch das Auflösen der Gelatine in ihr mindestens eine Temperatur von 50 °C. Füllt man nun diese flüssige Füllmasse auf den Tortenboden, passiert manchmal folgendes.

Die warme Flüssigkeit löst die Margarine auf. Zum einen können sich nun einzelne Toastbrotwürfel aus dem Boden lösen und in die Füllmasse diffundieren, sprich, nach oben schwimmen. Zum anderen kann die Füllmasse den Boden unterwandern und nach unten gelangen. Ein Teil der Flüssigkeit sammelt sich dann unter dem Boden, der ja eigentlich zuunterst sein soll, an und bildet somit eine dritte Schicht.

Das ist schwierig zu verhindern. Man kann versuchen, die Flüssigkeit nicht zu sehr zu erhitzen oder sie abkühlen zu lassen. Zum besseren Gelingen verwendet man aber einfach Joghurt, Frischkäse und Quark anstelle eine Flüssigkeit. Dann gelingt eine feste, kompakte und schmackhafte Torte.



Mit krossem, crunchigem Dekor
Apropos Schmackhaft, die Torte ist dennoch lecker und
schmackhaft. Und die obenauf gegebenen gehäckselten Nüsse und
Rosinen geben der Torte noch einen gewissen Crunch.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Reismilch
- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 12 Blätter Gelatine (Korrektur: besser 14 Blätter
Gelatine verwenden)

Zum Dekorieren:

- 1 geröstete Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, 50 g)

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei verrühren.

Die Hälfte der Milch in einem Topf leicht erhitzen.

12 Blätter Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben. Erdbeerbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Nuss-Rosinen-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln. Auf der Torte verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Papaya-Erdbeer-Torte



Obst pur

Hier haben Sie den Obstgeschmack bei dieser Torte in Reinkultur. Ausnahmsweise kommt hier nicht noch ein Milchprodukt in die Füllmasse. Das normalerweise die Füllmasse ein wenig vom Volumen her vergrößert. Aus diesem Grund gelingt diese Torte auch eher flach und eben nicht sehr hoch.

Aber Sie haben den Obstgeschmack eben pur. Reine Papaya und reine Erdbeeren. Durch nichts weiteres verfälscht. Nur durch Blattgelatine gebunden und damit im Kühlschrank erhärtet.

Probieren Sie es aus, die Torte schmeckt gut gekühlt einfach wunderbar und herrlich.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 Papaya
- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 8 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Nicht sehr hoch, aber sehr schmackhaft
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Papaya schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Erdbeeren putzen und im Ganzen zu der Papaya geben.

Das Obst in einer Küchenmaschine zu einem feinen Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Obstmus in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Obstmus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

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

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Beerenkuchen



Mit dem Sommer kommen auch die frischen Obstsorten wieder in die Auslagen der Discounter und Supermärkte. In diesem Fall habe ich zu Erdbeeren und Himbeeren gegriffen.

Obwohl ich bei diesem Kuchen mit Gelatine arbeite, habe ich

für die Füllmasse keine zusätzlichen Milchprodukte wie Quark, Frischkäse, Joghurt oder Skyr verwendet. Und somit nicht wie bisher des öfteren eine mächtige, kompakte Torte zubereitet.

Dieser Kuchen, und deswegen heißt er auch so, kommt dagegen eher sehr dünn daher und erinnert eher an eine Tarte.

Die Füllmasse besteht daher auch nur aus den geputzten und pürierten Erdbeeren und Himbeeren. Und aus Gelatine für Stabilität.

Für den Boden habe ich dieses Mal zu Butterkeksen und nicht zu Toastbrotwürfeln gegriffen, denn die Kekse bringen noch eine gewisse Süße mit, und der Boden wird auch nicht so dick.

Alles in allem ein für die Jahreszeit herrlich passender und wohlschmeckender Kuchen.

Den Versuch, den Kuchen noch zusätzlich mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie unterlassen. Der Kuchen ist so feucht, dass der Puderzucker sofort aufgesogen wird und zerläuft.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 140 g Himbeeren (1 Schale)
- 6 Blatt Gelatine

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



Boden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Obst putzen, in eine Küchenmaschine geben und zu Mus pürieren.

Mus in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

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

Beerenmus auf den Boden in der Backform gießen und gut verteilen.

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

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

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!

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 er härten 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!

Erdbeer-Torte

Eine frische, fruchtige, saisonale Torte, wiederum ohne Backen.

Dieses Mal greifen Sie einfach auf mein neues Grundrezept für den Tortenboden zu. Einfacher geht es nicht.

Die Füllmasse bilde ich aus kleingeschnittenen Erdbeeren. Dazu

Natur-Joghurt.

Und natürlich Gelatine für die Festigkeit.

Skyr-Erdbeer-Torte

Man, ist mir da eine geile Torte gelungen. Sie ist wie eine professionelle Erdbeer-Joghurt-Torte vom Konditor. Schmeckt herrlich leicht nach Skyr/Joghurt und Erdbeere. Und vor allem: Sie ist fest, kompakt und lässt sich leicht schneiden. Und auch der Boden ist extrem lecker und schmackhaft.

Einziges Wermutstropfen: Die Torte insgesamt ist doch etwas fragil, so lässt sich das Backpapier unter der Torte nicht entfernen, und auch den Boden von der Spring-Backform belasse ich lieber unter der Torte. Aber es ist schließlich eine Torte und kein Rührkuchen. Und das tut keinen Abbruch darin, dass man die Torte gut schneiden, auf Dessert-Teller geben und servieren kann. Lecker!

Es ist das erste Mal in meinem Leben, dass ich mit Gelatine koche bzw. backe. Vor einiger Zeit habe ich angefangen, mit Speisestärke Kuchen oder Desserts wie Pudding zuzubereiten. Nachdem ich es nun mehrfach in Kochsendungen gesehen habe, wie mit Gelatine gekocht bzw. gebacken wurde, und ich auch einige Rezepte kreierte habe, in denen mit sehr flüssigen Zutaten zubereitet wird, verwende ich diese nun auch.

Ahnlich wie beim American Cheesecake bereite ich für diesen Kuchen den Boden aus zerkleinerten Vollkorn-Kekschen und Butter zu.

Darauf kommt die eigentliche Füllmasse.

Diese besteht als Hauptbestandteil aus 1 kg Skyr, also eine Großpackung. Dazu als Geschmacksgeber eine Schale frische Erdbeeren mit 500 g.

Als Zutaten, die bei diesem Kuchen für Stabilität und Festigkeit sorgen, dienen Eier und Schlagsahne als Eierstich wie bei einer Tarte. Dann Speisestärke. Und schließlich die Gelatine.

Das mag zwar auf den ersten Blick etwas viel aussehen, aber zum einen ist die Füllmasse doch recht flüssig. Und zum anderen will ich bei der ersten Verwendung von Gelatine lieber nichts falsch machen und dann einen eher flüssigen Kuchen erhalten, sondern ich nehme dann doch eher mehr von diesen Zutaten.

Da man laut Packungshinweis der Gelatine 12 Blätter Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit verwenden soll, passt dies doch gut zu den 1 kg Skyr. Für die zerkleinerten Erdbeeren greifen dann Eierstich und Speisestärke zusätzlich.

Wichtig ist auf alle Fälle, den Kuchen über Nacht gut im Kühlschrank erkalten zu lassen. Dabei erstarrt die Füllmasse gut und man kann am darauffolgenden Tag einen leckeren, festen Kuchen anschneiden und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1068]

Erdbeer-Pudding

Leckerer, frisch zubereiteter Pudding mit frischen Erdbeeren.

Da ich Erdbeeren püriert in den Pudding gebe, verwende ich

etwas weniger als die im Grundrezept vermerkten 500 ml Milch.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit der Puddinge gebe ich doch noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke in die Milchmasse.

Als Ergebnis hat man ein festen, kompakten und sehr leckeren Pudding, der herrlich nach Erdbeeren schmeckt.

1 Erdbeere zurückbehalten für das Garnieren der Puddinge vor dem Servieren.

Industriell gefertigter Pudding aus Tütenpulver hat definitiv ausgedient.

[amd-zlrecipe-recipe:1001]

Tee-Tarte

Wenn man mit grünem Tee – in flüssiger und in fester Form – einen Rührkuchen backen kann, der gut gelingt und schmackhaft ist, dann kann man mit Früchte-Tee auch eine Tarte zubereiten.

Gesagt, getan. Ich bereite eine süße Tarte zu, bei der ich grünen Tee mit Erdbeeren und Preiselbeeren fein gemörsert in die Füllmasse gebe.

Zusätzlich gebe ich noch Zucker hinzu, damit die Tarte leicht süß schmeckt.

Beim Teig ist mir im Gegensatz zu einem Rezept vor einigen Wochen nun ein Fehler umgekehrt unterlaufen. Normalerweise bereitet man eine süße Tarte mit einem Mürbeteig zu, da dieser besser dazu passt. Ich habe nun einen Hefeteig zubereitet.

Aber das ist nicht so schlimm, denn der Hefeteig ist sehr gut aufgegangen und nach dem Backen sehr schön weich.

Beim Backen zieht schon ein leichter Duft nach Früchten durch die Küche.

Und die Tarte schmeckt wirklich sehr gut, frisch und fruchtig und eben, na ja, nach Früchte-Tee.

[amd-zlrecipe-recipe:481]