

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 erhärten und fest werden.

Vor dem Einfüllen der Füllung nehme ich den Biskuitboden aus der Backform und lege kreuzweise zwei Bahnen Klarsichfolie 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]

Erdbeer-Joghurt-Pudding

Ein einfacher Pudding.

Ich bereite ihn allerdings nicht nach dem Grundrezept für Pudding zu.

Sondern verwende für die Festigkeit Gelatine.

Für die eigentliche Puddingmasse verwende ich pürierte Erdbeeren und griechischen Sahne-Joghurt.

Der Pudding gelingt gut. Und er ist schmackhaft.

Er hat leider nur den einzigen Nachteil, da ich Gelatine verwende, dass er sich nicht aus den Puddingformen stürzen lässt. Man isst ihn am besten direkt in den Schalen.

Der Pudding ist ohne Zucker zubereitet, daher sehr kalorienarm.

Wer es süß mag, gibt einfach 100 g Zucker in die Puddingmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:1144]

Erdbeer-Joghurt-Torte

Diese Torte ist ein Traum, nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig zubereitet.

Für die Füllung griechischen Sahne-Joghurt. Dazu ein Pfund pürierte Erdbeeren.

Für Festigkeit sorgt Gelatine. Da ich bei 1 l Joghurt und 500 g Erdbeeren auf satte 1,5 kg komme, brauche ich dafür 15 Blatt Gelatine, pro 100 ml/g ein Blatt Gelatine.

Sie können es sich bei dieser Torte sogar noch einfach machen und sie komplett ohne Backen zubereiten. Bereiten Sie einfach einen Boden aus kleingestampften Butterkeksen zu, die sie mit flüssiger Butter tränken, in die Spring-Backform mit einem Backpapier fest auf den Boden einpressen und einige Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Und Sie haben auch bei der Füllung die Wahl: Ziehen Sie beim Mürbeteig einen hohen, etwa 5 cm langen Rand aus, können Sie die Füllmasse komplett in den Mürbeteig geben und die Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Oder Sie ziehen nur einen kleineren, 2–3 cm langen Rand aus, dann fasst der Mürbeteig nur etwa 2/3 der Füllmasse. Sie haben also noch etwas übrig und können mit 2–3 Schalen einige leckere Puddinge als Dessert für den folgenden Tag zubereiten.

Ich unterbreche hier zwar für kurze Zeit die angekündigte Woche der Mikrowelle, da ich diese leckeren Torte zubereitet habe und Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Aber man kann doch einen Teil der Torte in der Mikrowelle zubereiten. Gelatine lässt sich einfach in der Mikrowelle schmelzen. Einfach die gewünschte Blattanzahl in kaltem Wasser in einer Schale einweichen, Wasser abschütten und Gelatine

auspressen. Und dann die Gelatine in der Schale für 10 Sekunden bei 600 Grad schmelzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1143]

Mini-Pak-Choi-Feldsalat mit Joghurt-Dressing

Ein einfacher, frischer Sommersalat mit Mini-Pak-Choi und Feldsalat.

Ich bilde das Dressing dieses Mal mit Joghurt und etwas Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:1119]

Panna Cotta

Man, ist mir hier ein gutes, schmackhaftes Dessert gelungen. Ich nehme es somit sofort in meine Kategorie „Grundrezept“ auf.

Es ist mein dritter Versuch, mit Gelatine ein Gericht, hier eben ein Dessert, zuzubereiten.

Ich habe mich an einen italienischer Klassiker gewagt, der übersetzt so viel wie gekochte Sahne bedeutet.

Das ist auch die Hauptzutat.

Dazu kommt noch Gelatine für Bindung und Festigkeit.

Dann Zucker, Vanille und zum Verfeinern noch griechischer Joghurt.

Professionellerweise verwendet man für eine gute Panna Cotta auch eine frische Vanilleschote, also deren Vanillemark. Aber Vanilleschoten sind teuer, wer kann sich das immer leisten?

Ich mache es mir hier ein wenig einfach und verwende stattdessen ein Päckchen Vanillezucker.

Verfeinern kann man Panna Cotta mit einem Obst-Kompott jeglicher Art. Oder einem Mus aus Obst.

Das Panna Cotta schmeckt wirklich klasse. Und es ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich sehr fest und stabil, so dass es fast nicht aus den Dessertformen herausfallen will.

[amd-zlrecipe-recipe:1080]

Chicorée-Salat mit Joghurt-Dressing

Dieses Rezept würde auch in die Kategorie „Surf'n'Turf“ passen, denn ich verwende für diesen Salat als Zutaten unter anderem gekochten Schinken und Krabben.

Aber da ich ja sehr selten einen Salat zubereite und das jeweilige Rezept veröffentliche, kommt dieses Rezept dennoch in die Kategorie „Salat“.

Als Hauptzutat für den Salat verwende ich Chicorée. Dazu, wie erwähnt, gekochten Schinken und Krabben. Ich greife bei den Krabben auf Büsumer Krabben zurück. Somit ein Produkt, das es sozusagen vor meiner Haustüre gibt. Des weiteren gekochte, kleingeschnittene Eier. Und Madarinen aus der Dose, die mit ihrer Süße gut zu den anderen Zutaten passen.

Als Dressing bereite ich ein leichtes Joghurt-Dressing mit etwas Weißwein-Essig zu. Ich würze nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Der Salat gelingt sehr gut und ist ausgesprochen lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:562]