

Neuerscheinung: Backbuch „Torten“



Ich hole diesen Beitrag von Anfang November nochmals hervor. Das Backbuch ist jetzt erschienen und lieferbar. Ein klasse Weihnachtsgeschenk. Greifen Sie zu!

--

Sie suchen noch nach einem passenden Weihnachtsgeschenk für Ihre Familienangehörigen oder Freunde? Schauen Sie sich dieses neu erschienene Backbuch für Torten ohne Backen an. Womit der Begriff „Backbuch“ nicht ganz zielführend ist.

Möchten Sie gern Ihren Gästen Torten servieren, deren Zubereitung alleine Ihr Kühlschrank übernimmt? Also Backofen ade? Sie glauben, es geht nicht ohne Backofen? Das Backbuch überzeugt Sie eines besseren. Sowohl für den Tortenboden als auch die Füllmasse und somit die ganze Torte ist dies möglich.

Lesen Sie in diesem Backbuch nach, wie Sie das erfolgreich durchführen können. Sie finden darin über 50 Rezepte zu Torten und zusätzlich die beiden gängigsten Rezepte für Tortenböden. Die Torten werden aus Milchprodukten wie Joghurt, Quark, Skyr, Frischkäse, Mascarpone, Milch oder vegan zubereitet. Als fruchtige Zugabe kommt unterschiedliches Obst hinzu – im Ganzen, zerkleinert oder püriert.

Das Backbuch hat 192 Seiten und enthält 126 teils seitenfüllende Farbfotos. Es ist als Print-Buch, ePub-eBook und PDF-eBook erschienen. Der Preis beläuft sich auf € 14,90 für das gedruckte Buch respektive € 11,99 für die digitalen eBooks.

Sie bekommen das Buch im gut sortierten, stationären Buchhandel, bei Online-Buchhändlern oder direkt bei mir in meinem kleinen Online-Buchshop. Greifen Sie zu. Gerade diejenigen, die kulinarisch immer gern an neuen Zubereitungsmethoden interessiert sind, werden in diesem Backbuch schnell fündig und können hervorragende, leckere und schmackhafte Torten zubereiten!

ISBN 978-3-941695-66-5 (Print-Buch) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-76-4 (ePub-eBook) – erhältlich ab Anfang Dezember 2023

ISBN 978-3-941695-77-1 (PDF-eBook) – [verfügbar](#)

Butterkeks-Tortenboden



Mit Vollkorn-Butterkekse

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Butterkekse, die ja fertig gebacken sind, werden in ein frisches Küchenhandtuch gegeben und dann mit einem Stampfgerät oder einem Hammer kleingeschlagen. Sie kommen dann in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Kekse. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Dieser Boden ist übrigens auch der Originalboden für einen American Cheesecake.

Verwendet man Vollkorn-Butterkekse, hat der Boden noch einen nussigeren Geschmack.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1 Packung Butterkekse (200 g)
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Kekse in ein frisches Küchentuch geben, entweder auf einem harten Arbeitsbrett zertrümmern oder dies mit dem Stampfgerät oder einem Hammer tun. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Kekse geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

Toastbrot-Tortenboden



Einfacher Boden ohne Backen

Ich habe im letzten halben bis ganzen Jahr so viele Torten mit einem solchen Tortenboden zubereitet, dass es jetzt an der Zeit ist, dass dieses Rezept auch als Grundrezept seine Würdigung erhält. Genauso wie ein Mürbe- oder Hefeteig.

Dieser Tortenboden wird nicht gebacken. Man spart Strom, bäckt ihn nicht im Backofen, sondern der Kühlschrank übernimmt in einigen Stunden diese Arbeit.

Das Prinzip ist einfach. Die Toastbrotscheiben, die ja fertig gebacken sind, werden in kleine Würfel geschnitten. Sie kommen alle in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Würfel. Dann vermischt man alles. Gibt alles zusammen in eine Spring-Backform, die man mit Backpapier ausgelegt hat, verteilt alles und stampft es mit dem Stampfgerät fest.

Der Rest übernimmt wie gesagt der Kühlschrank.

Darauf kommt kleingeschnittenes Obst mit einer Abdeckung aus Flüssigkeit und Speisestärke, also ein Tortenguss. Oder eine Füllmasse mit z.B. Joghurt, Buttermilch oder Frischkäse und Gelatine zum Erhärten.

Schon hat man eine leckere, schnell und einfach zubereitete Torte.

- 1/2 Packung Toastbrotsscheiben (10 Stück, natur, Dinkel oder Vollkorn) oder Sandwichscheiben
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Nur Toast und Fett

Scheiben auf einem Arbeitsbrett mit dem Messer in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

Alles zusammen in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben. Verteilen. Mit dem Stampfgerät fest drücken.

Backform 1–2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach Torte weiter mit Obst, Tortenguss oder einer Füllmasse befüllen und nochmal, dann über Nacht, im Kühlschrank verfestigen lassen.

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.

Neuer Kühlschrank



Ich habe mal wieder in ein neues Arbeitsgerät investiert.

Ich brauchte unbedingt einen neuen Kühlschrank. Mein alter Kühlschrank war schon etwas in die Tage gekommen. Zudem war

vermutlich vor einiger Zeit Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses gedrungen, so dass die linke, vordere Ecke langsam anfing, webzurosten.

Ich musste eine Weile warten, bis ich genügend Geld verdient und gespart hatte, um mir einen neuen Kühlschrank zu kaufen.

Gelaufen habe ich bei Amazon, das geht immer wieder am einfachsten und problemlosesten. Bestellen, Zahlung mit Kreditkarte, Lieferung nach einer Woche. Noch dazu kam der Kühlschrank noch vor Weihnachten, ich habe mir damit also selbst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk gemacht.

Und es macht einfach sehr viel mehr Spaß, sich wieder ein schönes, leckeres Essen zuzubereiten, wenn man die geeigneten Produkte dazu in einem neuen, schönen und saubereren Kühlschrank für die Zubereitung lagern kann.