

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!

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis

- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine

Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20 Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Äpfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

**Torte mit Mandarinen,
Himbeeren und geraspelttem
Nußnougat**



Leckere Torte

Dieses Rezept ist ein wenig besonders, da von meinem gängigen Grundrezept zur Zubereitung einer Kein-Back-Torte abgewichen wird. Ich will Ihnen diese Abänderung und Modifikation der bisherigen Zubereitungen nicht vorenthalten.

Kein-Back-Torten benötigen wie im Grundrezept dazu beschrieben keinen Backofen. Aber einen Kühlschrank. In diesem muss zuerst der Tortenboden aus Toastbrot oder Butterkeksen und Fett – also Butter oder Margarine – eine Stunde lang erhärten. Dann kommt die Füllung mit Blattgelatine oder Agar Agar darauf, und dann muss die Torte erneut 6 respektive 3 Stunden in den Kühlschrank. Dann ist sie erhärtet, kann angeschnitten, serviert und genossen werden.

Für diese Zubereitung benötigen Sie aber ein komplettes, freies Ablagefach in Ihrem Kühlschrank. Und das ist nicht immer vorhanden. Bei einem Mehrpersonenhaushalt sowieso nicht. Und jetzt in der Weihnachtszeit habe ich so viel für die Festtage eingekauft, dass der Kühlschrank komplett belegt ist.

Aber Sie haben einen Gefrierschrank? Mit mehrere Schubladen? Die groß genug sind, um eine 28-cm-Backform aufzunehmen? Und erfahrungsgemäß sind Gefrierschränke nicht „bis unter die Decke respektive die obere Abschlussplatte“ gefüllt.

Ich habe den Tortenboden einfach in der Backform eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gegeben. Dann mit der Füllmasse befüllt. Und dann die komplette Torte in der Backform für 2–3 Stunden erneut in den Gefrierschrank gegeben. Also immer die Hälfte der Verweildauer, wie ich die Torte in den Kühlschrank gegeben hätte.

Die Torte gefriert in dieser kurzen Zeit ja nicht. Aber die sehr niedrige Temperatur ist ausreichend, dass in dieser kurzen Zeit zum einen das Fett im Tortenboden erhärtet. Und zum anderen die Gelatine in der Füllmasse ebenfalls erhärtet.

Und die Torte somit gelingt. Und bei den doch niedrigeren Temperaturen in der Herbst- und Winterzeit auch zuhause ist eine Aufbewahrung im Kühlschrank – wozu wiederum ein Ablagefach notwendig wäre – nicht notwendig. Die Torte übersteht auch einige Tage in der kühleren Küche. Sofern sie zügig aufgegessen wird.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 1 Netz Mandarinen (500 g, etwa 10 Stück)
- 2 Schalen Himbeeren (à 125 g)
- 125 schnittfester Nußnougat
- 7 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Gefrierschrank insges. 3,5 Stdn.



Neue Zubereitungsweise

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Backform damit eine halbe Stunde im Gefrierschrank erhitzen lassen.

Parallel dazu Mandarinen schälen, putzen, in Spalten zerteilen und diese quer dritteln. In eine Schüssel geben.

Himbeeren putzen und dazugeben.

Nußnougat am Stück auf einer groben Küchenreibe zu dem Obst reiben.

Alles gut vermischen.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem

Schneebeesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Die Milch soll nicht zu warm sein, damit der Nußnougat nicht darin zerschmilzt, sondern in der Füllmasse stückig bleibt.

Milch mit Gelatine in das Obst geben, alles vermischen und auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte für 3 Stunden erneut in den Gefrierschrank geben.

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

Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone



Wunderbar fruchtig

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen
- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Skyr-Torte mit Honigmelone und Nektarinen und Schokoladenraspeln

Im Sommer gibt es immer eine große Auswahl an frischem Obst. Sowohl aus südlichen Ländern. Dann auch aus noch weiter entfernten Ländern. Und aber auch aus dem eigenen Land.



Mit Honigmelone und Nektarinen

Bei den Obstzutaten für diese Torte habe ich zu zwei Sorten aus südlichen Ländern gegriffen. Und zwar zu einer Honigmelone und Nektarinen. Sie sind beide reif und saftig und passen gut in diese Torte.

Die eigentliche Füllmasse der Torte, die ich mit Gelatine binde und festige, besteht aus zwei Bechern Skyr, also insgesamt 1 l. Skyr ist ein etwas festerer Joghurt aus Island, der die Füllmasse somit auch ein wenig fester und stabiler macht.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Dann das Obst putzen und in kleine Stücke schneiden.

Gelatine einweichen, Skyr erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mit dem Obst vermischen und auf den Tortenboden geben. Der Kühlschrank macht dann über Nacht alles weitere. Am darauffolgenden Tag haben Sie eine leckere, schnittfeste Obsttorte zum Servieren und Genießen. Vor dem eigentlichen

Servieren noch mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Mit etwas Schokoladenraspeln garniert
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr natur (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 1 Honigmelone
- 500 g Nektarinen

Zum Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst putzen. Melone schälen, in Achtel schneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Nektarinen entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zu der Honigmelone geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Skyr in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Skyr zum Obst geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoladenrapkeln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Backform und -papier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren.

Die Torte jetzt im Sommer bei hohen Temperaturen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, .

Guten Appetit!

Wassermelone-Sandwich-Torte

Im Sommer kaufen Sie sicherlich auch gern einmal eine leckere Melone, sei es eine Wasser- oder eine Honigmelone. Aber was machen Sie, wenn Sie sich daran schon satt gegessen haben und doch noch eine Melone über ist? Und dies vielleicht sogar eine große Melone mit mehreren Kilogramm?



Leicht fehlerhaft, aber ...

Sie können daraus eine leckere Torte zubereiten. Im Grunde benötigt es dazu nur die Wassermelone und Gelatine. Und Toastbrot oder Sandwichscheiben und Margarine für den Tortenboden.

Diese Torte hier ist zwar im Grund fehlerhaft geworden. Aber im Nachhinein hat sich ergeben, dass sie dennoch gelungen und schmackhaft ist.

Wie ich Ihnen schon einmal schrieb, ergibt sich bei Torten mit Gelatine des Öfteren der Fehler, wenn die Füllmasse zu flüssig und auch zu warm ist, löst sich die Margarine im erkalteten Tortenboden wieder auf und ein Teil der Sandwichstückchen diffundiert in die Füllmasse und wandert nach oben.

Das ergibt natürlich nicht die Torte, wie Sie es sich gewünscht haben. Tortenboden unten, erhärteter Wassermelonensaft oben.



... dennoch gelungen

Aber nach dem Anschneiden und ersten Probieren stelle ich fest, die Torte schmeckt dennoch. Es ist eine Art Sandwichtorte geworden, die mit Wassermelonensaft getränkt und leicht erhärtet ist. Also durchaus geschmackvoll.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Anstelle Toastbrot Sandwichscheiben verwenden.

Für die Füllmasse:

- 1 große Wassermelone (3–4 kg)
- 15 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Std.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von Toastbrot Sandwichscheiben verwenden.

Wassermelone achteln und das Fruchtfleisch herausschneiden. In eine Schüssel geben. Mit dem Stampfgerät oder auch mit der Hand kräftig zerdrücken, bis fast kein Fruchtfleisch mehr übrig ist und nur noch Wassermelonensaft.

Wassermelonensaft mit dem restlichen Fruchtfleisch durch ein feines Küchensieb in eine zweite Schüssel geben. Dabei das restliche Fruchtfleisch zurückhalten und vor allem die Kerne der Melone.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Der verbliebene Wassermelonensaft sollte etwa eineinhalb Liter ergeben. Saft in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand leicht ausdrücken, nach und nach in den Wassermelonensaft geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Auf den Tortenboden geben und Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Mandarinentorte

Sie lesen hier selbst, dies ist eine einfache Torte. Schnell zubereitet. Da auf eine Zutat aus der Dose zurückgegriffen wird. Mandarinen. In einer großen Konservendose mit etwa 800 ml Füllung.



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert
Und das zuckerhaltige Einweichwasser der Mandarinen verwende ich ebenfalls als Grundlage für einen Kakaostrunk. Denn Mandarine und Schokolade passen gut zusammen.

Und somit kommen auch noch Schokoladenstreusel zum Dekorieren auf die Torte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 große Konservendose Mandarinen (etwa 800 g)
- 7 Blätter Gelatine
- Kakaostrunkpulver (entsprechend der Menge des Einweichwassers gemäß der Angabe auf der Packung, sicherlich aber etwa 20 TL)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit Mandarinspalten aus der Dose
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Menge des Einweichwassers der Mandarinen abmessen (vermutlich 500–600 ml).

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Einweichwasser in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Wasser geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Mandarinspalten auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit daraufgießen und ebenfalls verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

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

Pomelo-Red-Torte



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert

Diese Ostsorte ist Ihnen vielleicht aus Ihrem Discounter oder Supermarkt bekannt. Sie sieht aus wie eine Melone. Ist aber eine Grapefruit. Und kommt aus asiatischen Gefilden.

Sie hat eine sehr dicke, aber weiche Schale. Und eine einzige Pomelo Red reicht für die Füllmasse einer ganzen Torte aus.

Grapefruit und Schokolade passen ja gut zusammen. Also habe

ich für den flüssigen Teil der Füllmasse Kakaopulver für einen Schokoladentrank verwendet. Und natürlich die fertige Torte auch noch kräftig mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Ich hatte bisher manchmal Probleme, wenn ich eine Flüssigkeit und kein festes Milchprodukt für die Füllmasse verwendet habe. Die für die Gelatine erwärmte Flüssigkeit löst den Tortenboden leicht auf und lässt Teile der Toastbrotwürfel nach oben diffundieren. Das Ergebnis ist keine attraktive Torte.

Hier habe ich mir mit einem Trick beholfen. Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine kommt für eine Stunde in den Kühlschrank. Darauf werden die Grapefruitstückchen verteilt. Und erst darauf kommt der flüssige Kakaostrunk mit der Gelatine. Die Grapefruit beschwert zum einen den Tortenboden. Und zum anderen verhindert sie das direkte Aufgießen der Flüssigkeit auf den Tortenboden. Ergebnis: Komplette gelungene, schmackhafte Torte.



Sehr schöne Torte

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 Pomelo Red
- 500 ml Hafermilch
- Kakaotränkepulver (entsprechend der Angabe auf der Packung, sicherlich etwa 20–25 TL)
- 6 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Grapefruit schälen, putzen und in einzelne Spalten zerteilen. Diese Spalten dann quer in schmale Streifen oder Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Milch geben, mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Kakaotränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verquirlen.

Grapefruitstücke auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit darüber gießen und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

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

Apfelmus-Heidelbeer-Torte mit Schokoladenstreuseln

Am überraschendsten bei dieser Torte dürfte für Sie sein, dass man Apfelmus auch fest bekommt. Das gelingt tatsächlich. Apfelmus aus dem Glas oder der Packung ist ja flüssig und sämig. Mit einer guten Portion Blattgelatine und dem Kühlschrank bekommt man es fest. Und es ist somit eine geschmacklich Überraschung und Neuentdeckung, Apfelmus in dieser festen Form zu genießen.



Mit festem, stabilem Apfelmus

Geschmacklich ist diese Torte nach meiner Beurteilung eher Mittelmaß. Das Apfelmus ist lecker. Die ganzen Heidelbeeren geben beim Essen ein wenig Crunch, wenn man auf die ganzen Beeren beißt. Und die Schokoladenstreusel geben noch ein wenig schokoladigen und süßen Geschmack dazu. Aber mein Geschmack ist nicht der von jedem, Ihnen kann diese Torte eventuell auch super schmecken. Probieren Sie es aus und backen Sie sie nach!

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1,4 kg Apfelmus (2 Packungen à 700 g)
- 250 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 15 Blätter Gelatine

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



Und ganzen Heidelbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Eine Packung Apfelmus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Apfelmus geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Restliches Apfelmus dazugeben.

Heidelbeeren im Ganzen dazugeben und untermischen.

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

Torte 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen und Schokoladenstreusel darüber verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

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 Toastbrotwürfeln 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!

Kaki-Milch-Torte

Wenn Sie ab und zu einmal recht exotische Früchte gekauft und somit vorrätig haben, können Sie damit auch eine sehr leckere Torte zubereiten.



Mit Schokoladenraspeln dekoriert

In diesem Fall kommen drei Kaki-Früchte in die Füllmasse der Torte. Sie werden einfach geputzt und in der Küchenmaschine zu einem Brei püriert. Dieser kommt in einen Liter Milch. Vorher kommt natürlich für Festigkeit und Stabilität Gelatine in die Milch.

Alles zusammen kommt auf den Tortenboden in der Backform. Nach 6 Stunden oder über Nacht erhalten Sie eine sehr schmackhafte Torte.

Dekoriert wird die Torte noch vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenraspeln.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 3 Kakifrüchte
- 14 Blätter Gelatine

Für das Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

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



Milch mit etwas Frucht
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kakifrüchte putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

500 ml Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem

Schneebeesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben.

Kakifrüchtebrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Mit den Schokoladenraspeln dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Trauben-Beeren-Torte

Für den Feiertag sollte es eine Torte geben. Meinen Sie nicht auch? Um ihn entsprechend zu würdigen. Beim Frühstück und beim nachmittäglichen Kaffeetrinken.



Mit viel Obst

So bin ich für Neujahr verfahren. Und habe eine prächtige Torte zubereitet. Für das Obst habe ich ein Pfund rote Trauben verwendet, die einfach nur geputzt und halbiert werden. Und zusätzlich kommt eine kleine Packung Beerenmix hinein, mit Heidelbeeren, Himbeeren und Physalis.

Die flüssige Füllmasse liefert ein halber Liter Milch und ein Becher Skyr. Da das Obst vielleicht ein wenig Flüssigkeit mitbringt, bin ich auf der sicheren Seite gewandelt und habe anstelle 10 Blatt Gelatine für 1 l Flüssigkeit doch lieber 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte gelingt. Sie ist groß und prächtig. Und schmeckt herrlich fruchtig und frisch. Unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, kalt schmeckt sie noch besser. Und der Feiertag ist gerettet.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g rote Trauben
- 1 Packung Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Physalis, 150 g)

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



Prächtige Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben von den Stielen befreien, einmal halbieren und in eine Schüssel geben. Beerenmix darunter mischen.

Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Skyr dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Masse zum Obst geben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen. Auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben und gut verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Eiskaffeeorte

Sie wundern sich, warum dieses Rezept ohne Foodfotos veröffentlicht wird? Ich habe dieses Mal keine Fotos von der Torte gemacht. Ich möchte Ihnen nicht den Appetit verderben. Denn diese Torte war ein Reinfeld und somit Misserfolg.

Woran es denn nun definitiv lag, kann ich so genau nicht erklären. Eine gute Überlegung war vorab jedoch sicherlich, das Obst, das ich zerkleinert in die Torte geben wollte, nicht dazugegeben habe. Ich hatte Honigmelone und Physalis vorrätig. Und beides passt sehr gut zu einer Torte mit Eiskaffee. Allerdings hatte die Füllmasse schon etwa 1,6 l. Und wie erwartet, füllte dies die Springbackform mit dem Toastbrottortenboden fast bis an den Rand der Backform. Da nicht an allen Stellen das Backpapier so hoch reichte, lief ein wenig von der Füllmasse auch aus und sammelte sich auf der Kühlschrankablage. Wenn ich das Obst noch hinzugegeben hätte, hätte ich eine viel zu mächtige Masse gehabt und die Hälfte

davon wäre übrig geblieben. Also, das war die eine, gute Überlegung.

Ja, und der eigentliche Grund für den Misserfolg mit der Torte? Ich hatte eine Dose mit 500 g Getränkepulver erhalten, mit dem man sich zusammen mit kalter Milch Eiskaffee zum Trinken zubereiten kann. Ich hätte jedoch auf diese Art und Weise diese Dose niemals aufgebraucht. Also überlegte ich, dass dies eine gute Möglichkeit für eine Eiskaffeetorte sei. Für das ganze Pulver mit 500 g benötigte man 1,6 l Milch, so habe ich schnell im Koof ausgerechnet.

Es lief zunächst auch alles gut, genügend Gelatine habe ich auch verwendet. Aber ich nehme einfach an, dass die Füllmasse insgesamt zu flüssig war. Es war eben kein Joghurt, Quark oder Skyr in der Füllmasse, der diese ein wenig sämig macht. Und so geschah mir das Missgeschick, dass beim vorsichtigen Einfüllen der flüssigen Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform sich die Toastbrotwürfel nach und nach langsam lösten und an die Oberfläche der Torte schwammen. Man könnte somit sagen, die Verhältnisse haben sich umgedreht: Die gelierte Eiskaffeemasse befindet sich am Boden der Torte und der Tortenboden, der eigentlich nach unten gehört, befindet sich oben. Also, optisch kein schöner Anblick und somit nicht wert, als Foodfoto aufgenommen zu werden. Operation gelungen, Patient tot.

Nach anfänglichen Überlegungen, die Torte zu entsorgen, dachte ich mir aber, sie ist ja nicht ungenießbar. Nur schwimmen eben die Toastbrotwürfel an der Oberfläche der Füllmasse und sitzen nicht wie gewohnt am Boden der Torte. Aber genießbar ist sie dennoch. Also entschloss ich mich, diesen Misserfolg hier zu veröffentlichen. Um Sie davor zu warnen, nicht den gleichen Fehler wie ich zu begehen. Und bei Füllmassen, die sehr flüssig sind, sehr vorsichtig zu sein. Oder sie möglichst zu vermeiden.



Mit einem Trick doch noch gelungen

Nachtrag: Ich habe festgestellt, dass die flüssige Füllmasse anscheinend tatsächlich den Toastbrottortenboden komplett aufgelöst hat. Und die Toastbrotwürfel nun oben schwammen, wogegen die Füllmasse nach unten sank. War die Füllmasse zu heiß geworden und ich habe das nicht beachtet? Die Feststellung gab mir aber folgende Möglichkeit: Da der Tortenboden nun oben, die Füllmasse unten war, habe ich die Torte mit zwei gleichgroßen Tortenplatten einfach gewendet. Sozusagen vom Kopf auf die Füße gestellt, um es mit Marx und Heidegger zu sagen. Somit habe ich eine recht normale Torte wiederhergestellt. Boden unten und Füllmasse oben. Nicht vorenthalten will ich Ihnen auch, dass die Eiskaffee-Füllmasse hervorragend nach Kaffee schmeckt. Wirklich lecker. Und aufgrund dieser Wendemethode gibt es dann doch noch einige Foodfotos für Sie. □



Leckerer Kaffeegeschmack

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Eiskaffe-Getränkpulver (1 Dose)
- 1,6 l Milch
- 18 Blatt Gelatine

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen halben Liter Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Gealtine mit der Hand auspressen, langsam in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Getränkpulver dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Restliche Milch dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse vorsichtig auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben.

Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

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

Brombeer-Joghurt-Torte mit Schokolade



Schokoladenstreusel innen und obenauf

Was macht man, wenn man eine große Menge an Joghurt von jemandem geschenkt bekommt, diese aber erst gar nicht alle aufessen kann? Sie werden es schon geahnt haben, man verwendet sie mit Blattgelatine als Füllmasse für eine Torte. Problem gelöst.

In diesem Fall standen 16 Packungen griechischer Joghurt mit Brombeeren und mit Pfirsich vor mir auf dem Küchentisch. Den Pfirsichjoghurt habe ich einmal separat in den Kühlschrank gestellt und sukzessive in ein paar Tagen abends gegessen.

Und die 8 Packungen Brombeerjoghurt ergaben genau 1,2 l Füllmasse. Also wie geschaffen für die Torte. Da ich die Füllmasse ja im Topf leicht erhitzen und die Gelatine darin auflösen und verrühren muss, kann ich die Konsistenz des Joghurts, wie er in der Packung geliefert wird, nicht beibehalten. In diesem Fall Frucht unten, weißer, cremiger Joghurt oben. Also ergibt sich daraus ein violettees Brombeer-Joghurt-Gemisch. Aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zu solch einer Torte passt natürlich auch noch eine Portion Schokolade. Und somit kamen Schokoladenstreusel sowohl in die Füllmasse als auch vor dem Servieren auf die Torte obenauf.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1,2 l Brombeer-Joghurt nach griechischer Art (8 Becher à 150 ml)
- 2 EL Schokoladenstreusel
- 12 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

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



Mit leckerem Brombeerjoghurt
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurts in einen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurts geben, auflösen und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zwei Esslöffel Schokoladenstreusel dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit einer Handvoll Schokoladenstreusel bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und 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!

Obsttorte mit verschiedenem Obst



Einfache Obsttorte

Sie haben sicherlich ab und zu auch Obst vorrätig, das anderweitig nicht mehr gegessen wird und somit zügig verbraucht werden muss, da es sonst verdirbt.

Diese Obsttorte ist geschmacklich nichts besonders. Sie ist handwerklich gut zubereitet. Und schmeckt, wonach eine Torte aus einem Milchprodukt und verschiedenem Obst eben schmecken soll. Nach Milch, durch die Gelatine verfestigt. Und nach Obst. Besonders die Fruchtigkeit und Süße der Trauben und Johannisbeeren ist hierbei hervorzuheben.

Also eine für den Spätsommer sehr geeignete Torte, die frisch und fruchtig schmeckt und am besten gut gekühlt gegessen werden sollte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Milch
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g weiße Trauben (1 Packung)
- 250 g Johannisbeeren (1 Schale)
- 1 große Zwetschge
- 2 Kaktusfrüchte
- 2 Limetten (Saft)

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



Das Obst bringt Süße mit
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, von den Stielen befreien und im Ganzen in eine
Schüssel geben.

Das Gleiche mit den Johannisbeeren durchführen.

Zwetschge entkernen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kaktusfrüchte schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Früchte und Limettensaft dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Torte am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!