

Big fruits cake



Mit leider zuviel verschiedenem Obst
Sommerzeit ist Obstzeit. Es gibt jedwede Obstsorte frisch vom Feld oder der Wiese beim Händler in den Obstregalen. Sie schwelgen sicherlich auch in diesem großen Angebot und fragen sich, was Sie damit alles zubereiten können.

Bereiten Sie einfach eine leckere, fruchtige und vielseitige Obsttorte daraus zu. Machen Sie aber nicht den Fehler wie ich, zuviel Obst dafür zu verwenden. Lassen Sie auf alle Fälle 1 Melone von der Zutatenliste weg. Ich habe sie nur mit aufgenommen, um das Rezept möglichst authentisch zu halten. Denn ich habe tatsächlich 2 Melonen, ein Pfund Trauben und eine Dose Ananasstücke für die Torte verwendet.

Schon beim Zuschneiden der Melonen und der Trauben und dem dann folgenden Mischen mit den Ananasstücken war mir die Menge suspekt. Sie war einfach zuviel und damit alles für die Torte überdimensioniert. Aber das wurde mir erst klar, als ich schon

alles Obst zerschnitten und gemischt in einer großen Schüssel vor mir sah.

Ich habe die Obstmenge dann doch mit der Mandelmilch, in der ich die Gelatine aufgelöst habe, vermischt. Und auf den fertigen Tortenboden geschüttet. Und zack, ein Teil, etwa ein Viertel davon, fiel aus der Spring-Backform heraus, weil es zuviel war. Und so ergab der Rest noch einen leckeren Obstsalat nach dem Essen vor dem Fernseher.

Apropos Obstsalat, der Titel des Rezeptes „Big fruits cake“ passt so genau auch nicht. Ich hätte es besser „Obstsalattorte“ nennen sollen. Denn selbst ohne den Teil des gemischten Obstes, der aus der Backform fiel, war es immer noch viel zu viel Obst und ich hatte es wirklich bei dieser Torte zu gut gemeint. Denn auch die Menge an Mandelmilch mit der Gelatine war im Grunde genommen zu wenig zur Bindung und Festigkeit des Obstes beim Kühlen im Kühlschrank. Womit die Torte danach beim Anschneiden ein klein wenig zerfiel.

Also, alles in allem, lecker, fruchtig, schmackhaft – aber bedingt gelungen. Weniger ist eben manchmal mehr.

Ein Gutes hat das Rezept dann aber doch. Ich konnte feststellen, dass die Verwendung von Ananas aus der Dose, dieses Mal Ananasstücke, wirklich gut mit der Gelatine harmoniert und letztere auch gut abbindet. Denn Ananas in der Dose ist schon vorgegart. Ich hatte in anderen Rezepten darauf hingewiesen, dass Blattgelatine mit frischer Ananas aufgrund eines bestimmten Enzyms in dieser Obstsorte nicht erhärtet und somit Ananas nicht mit Gelatine verwendet werden kann. Der Workaround ist aber der, entweder Ananas aus der Dose zu verwenden – vorgegart – oder frische Ananas einige Minute leicht zu garen. Dann klappt es auch mit der Ananas!



Eher ein Obstsalat als eine Obsttorte
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 2 Honigmelonen
- 500 g rote Trauben (1 Schale)
- 300 g gestückelte Ananas (1 Dose)
- 1 l Mandelmilch
- 12 Blatt Gelatine

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Verweildauer im
Kühlschrank 6 Stdn.*

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen,
kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Trauben von den Stielen befreien und längs halbieren. In die Schüssel geben.

Saft der Ananasstücke abschütten, Stücke in die Schüssel geben und alles gut vermischen

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Mandelmilch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Milch über das Obst geben und alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Überschüssiges Obst für einen Obstsalat als Dessert verwenden. Torte 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Aprikosentorte



Leckere Aprikosentorte

Im Sommer bietet es sich an, frisches Obst für Kuchen, Tartes oder Torten zu verwenden. Meinen Sie nicht auch? Man kann auf Dosenware verzichten. Frisches Obst schmeckt eben einfach ... frischer und schmeckt besser.

Bei diesem Tortenrezept werden 500 g frische Aprikosen verwertet. Als Flüssigkeit und Füllmasse dient ein Liter Mandelmilch. Und für die Bindung sorgt die Blattgelatine.

Und da Aprikosen gut mit Schokolade harmonieren, wird die Torte vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Mandelmilch
- 500 g Aprikosen (1 Schale)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen putzen, den Kern entfernen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Mandelmilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zur Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Mandelmilch dazugeben. Aprikosenstücke ebenfalls hinzugeben und alles gut

vermischen.

Tortenfüllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Heidelbeer-Vanille-Torte

Sie haben sicherlich manchmal auch Produkte vorrätig, die sie aus irgendwelchen Gründen nicht so richtig verwerten können und dann nicht wissen, was sie mit ihnen anfangen. So bei diesem Rezept. Ich hatte sechs kleine Fläschchen Vanillesauce vorrätig. Und normalerweise verwendet man diese ja zum Beispiel für einen Pudding als Dressing, oder auch für andere Desserts.

Nun waren aber keine solche Desserts von mir geplant und ich hatte auch keine Zutaten für solche zuhause. Also habe ich einfach umdisponiert und die Vanillesauce, insgesamt 625 g, als flüssige Hauptzutat für die Füllmasse einer Torte verwendet. Und mit Gelatine im Kühlschrank gebunden.

Um die Menge noch etwas zu verlängern, gebe ich noch einen großen Becher Skyr dazu. Und für etwas Fruchtigkeit eine Packung frische Heidelbeeren. Fertig ist die Torte mit Obst und Vanille.

Sie werden, wenn Sie die Torte nachbereiten, sicherlich über das Folgende erstaunt sein: Sie schmeckt fast gar nicht nach Vanille. Aber das ist eben der Umstand von einem industriell

hergestellten Produkt wie einer Vanillesauce, in der sicherlich keine frische Vanille verarbeitet wurde, sondern die Vanille nur als chemische, industrielle Zutat vorliegt. Und somit die Sauce und auch die Torte eben nicht nach Vanille schmeckt.

Der einzige Umstand, der sich feststellen lässt, ist der, dass die Füllmasse der Torte irgendwie kompakter und fester schmeckt. Also wirklich gut. Aber das ist dann auch schon wirklich alles.



Festere, kompaktere Tortenmasse
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 250 g Heidelbeeren
- 625 ml Vanillesauce (5 Fläschchen à 125 ml)

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Vanillesauce in einen kleinen Topf geben und leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Skyr dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren. Heidelbeeren hinzugeben und vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

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

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

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte



Erdbeertorte geht immer ...

Sie sind doch sicherlich mit mir einer Meinung, dass eine schöne Torte mit frischen Erdbeeren, ob in Stücken oder mit dem pürierten Erdbeermus, immer geht? Natürlich. Das ist eine

der leckersten Zubereitungen, die man für Erdbeeren wählen kann.

Ich habe in meinem Foodblog sicherlich schon ein Rezept für eine Erdbeertorte veröffentlicht. Somit müsste dies hier nicht mehr sein.

Aber eine Erdbeertorte schmeckt immer gut. Und die Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit Schokolade, also bekommt die Torte noch eine gute Portion Schokoladenstreusel als Dekoration.

Die Menge an Blattgelatine ist übrigens nicht zu hoch angesetzt. Der Joghurt bringt 1 l Flüssigkeit mit sich. Und die 500 g Erdbeeren ergeben ein Erdbeermus von knapp 600 ml. Also sind wir schlußendlich bei 16 Blatt Gelatine.

Und die Torte schmeckt ... mmmh.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 16 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

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



Mit pürierten Erdbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Erdbeermus dazugeben und unterrühren.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann noch das zweite Joghurt dazugeben und verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben. Torte über Nacht in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Rumerdbearentorte



Vorbote des Sommers

Manchmal muss es eben Rum sein! Sie kochen und backen sicherlich auch gern mit Spirituosen oder anderen alkoholischen Getränken. Was wären wir ohne das weitläufig bekannte Biergulasch oder die dunkle Rotweinsauce zu einem Rinder- oder Pferdebraten?

Aus diesem Grund werden diese Alkoholika auch gern beim Backen eingesetzt. Und so auch in diesem Fall, auch wenn es sich bei dieser Torte ja um eine Kein-Back-Torte handelt. Denn der Kühlschrank ist das zubereitende Haushaltsgroßgerät.

Diese Torte ist auch schon einmal der Vorbote des Sommers. Und

daher veröffentliche ich das Rezept jetzt Anfang des Frühlings, wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen. Bei den Erdbeeren musste ich noch auf Obst aus südlicheren Ländern zurückgreifen, denn der Sommer mit seiner Fülle von heimischem Obst liegt ja noch vor uns.

Ich trinke ja keinen Alkohol, wollte aber zumindest den Rumgeschmack in den Erdbeeren haben. Also habe ich kleingeschnittene Erdbeeren in einer Schüssel mit 40%igem Rum einen Tag lang im Kühlschrank getränkt. Der Alkohol ist über diese Zeitdauer natürlich komplett verdunstet. Übrig bleibt bei der fertig hergestellten Torte ein leichter, würziger Geschmack an Rum im Hintergrund. Mehr nicht. Aber der Rum aromatisiert auf diese Weise doch ein wenig die ganze Torte.



Mit in Rum getränkten Erdbeerstücken
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml 40%iger Rum
- 13 Blatt Gelatine
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Rum darüber gießen, alles vermischen und Schüssel einen Tag in den Kühlschrank geben.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren durch ein Küchensieb geben und den Rum in eine Schale abgießen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Kochtopf geben. Rum dazugeben. Alles leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Flüssigkeit im Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliches Joghurt untermischen. Erdbeerstücke dazugeben und alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Beeren-Kirschen-Torte



Leckere Torte

Der Frühling beginnt. Die Tage werden länger. Dann kann man im Sommer bald auf frisches Sommerobst zugreifen. Sie planen sicherlich auch schon die nächsten Zubereitungen mit frischem Obst.

Alternativ kann man aber auch im jetzigen Noch-Winter durchaus einmal auf Früchte aus südlicheren Ländern zugreifen. Wie bei diesem Rezept auf Beeren aus Portugal und Marokko. Nachhaltig und ökologisch ist dies sicherlich fraglich. Aber im Zeichen der Globalisierung kann man da ruhig einmal darauf zurückgreifen.

Für die Torte habe ich auch den Saft der Süßkirschen aus dem Glas verwendet. Er verleiht der Torte die rote Farbe.

Als Dekoration kommen Schokoladenraspeln aus der Packung darauf. Der Tortenboden ist wie meistens aus Toastbrot und Margarine zubereitet.



Mit Beeren und Kirschen
Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 1 Glas Süßkirschen (700 ml)
- 1 Packung Beerenmix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, etwa 125 g)
- 14 Blätter Gelatine

Zur Dekoration:

- Schokoladenraspeln

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Saft der Kirschen in einem Topf mäßig erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den warmen Kirschensaft geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Joghurt dazugeben und vermischen.

Früchte dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Die angegebene Verweildauer in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit den Schokoladenraspeln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Traubentorte



Mächtige Torte

Was machen Sie mit Obst, das Sie übrig haben, das niemand mehr essen möchte und dessen Haltbarkeit sich dem Ende zuneigt?

Genau, Sie hauen ... Entschuldigung, Sie geben es in eine Füllmasse für eine Torte.

So geschehen mit diesem Pfund weißer und roter Trauben. Einfach geputzt und halbiert. Eine Tortenmasse mit Quark – für mehr Gehalt – und Gelatine hergestellt. Und die halbierten Trauben in der Tortenmasse untergehoben.

Nichts besonderes. Aber von den Ausmaßen und der Höhe der Torte aufgrund des Kilogramms Obst eine mächtige Torte. Und die auch schmeckt. So soll es ja auch sein.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Tortenmasse:

- 500 g weiße Trauben
- 500 g rote Trauben
- 10 Blatt Gelatine
- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Mit weißen und roten Trauben
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, halbieren und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, zum Quark geben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Masse zu den Trauben geben und alles gut vermischen.

Tortenmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.

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

Wildpreiselbeeren-Mandarinen-Torte



Mit Wildpreiselbeeren und Mandarinen

Sie wissen sicherlich, dass man mit fast beliebigem Obst leckere Torten zubereiten kann. Nehmen Sie einfach dasjenige, das noch vorrätig ist und nicht einfach aus der Hand gegessen

werden soll. Und um eine Torte ein wenig zu verfeinern, bietet es sich dann auch an, die Füllmasse noch mit etwas Obst aus der Dose vom Discounter oder Supermarkt zu ergänzen und zu verfeinern.

Hier dient für ersteres eine Portion Mandarinen, die verwertet werden wollten. Und für zweiteres zwei Gläser Wildpreiselbeeren aus Skandinavien, die der Discounter im Sortiment hat. Ich bin zwar davon ausgegangen, dass die Preiselbeeren etwas flüssiger daher kommen und als Beeren in einer Beerenflüssigkeit im Glas vorliegen. Dem war aber nicht so, die Preiselbeeren waren kompakt, ähnlich wie eine Marmelade. Aber das dient vermutlich eher dazu, dass man Preiselbeeren aus dem Glas zum Beispiel zu Wildfleisch oder ähnlichem serviert.

Da die Füllmasse durch die Hinzugabe der Preiselbeeren – 2 Gläser ergeben immerhin 800 g – doch zunimmt, gehe ich den sicheren Weg und lehne die Menge der verwendeten Blattgelatine an die komplette Masse an. Damit die Torte auch wirklich schnittfest wird.

Bereiten Sie den Tortenboden wie gewohnt nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Fett zu. Alternativ können Sie gern auch im Foodblog nach einem anderen Grundrezept für den Tortenboden suchen, denn man kann ihn auch mit Butterkeksen und Fett zubereiten.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 800 g Wildpreiselbeeren (2 Gläser à 400 g)
- 6 Mandarinen

- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Leckere Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, in Spalten teilen und diese quer dritteln.
Alles in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Joghurt in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

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

Preiselbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Dann noch die Mandarinen dazugeben und alles mit dem

Backlöffel vermengen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und mindestens 4 Stunden – besser über Nacht – in den Kühlschrank geben.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelmus-Joghurt-Torte



Mit Apfelmus und Joghurt

Apfelmus bekommt man auch fest und stabil. Sie glauben es nicht? Versuchen Sie dieses Rezept für diese Torte und Sie werden eines besseren belehrt.

Die Blattgelatine festigt das Apfelmus, das mit dem Naturjoghurt vermischt wird.

Und die Torte schmeckt tatsächlich leicht cremig und sämig wie ein Mus eben schmeckt. Und hat einen leichten, feinen Geschmack nach Apfel.

Aufgrund der Menge des verwendeten Joghurts und Apfelmuses braucht die Torte dann aber doch eine Menge Blattgelatine, denn Sie wissen ja sicherlich, 1 Blatt Gelatine auf 100 ml Flüssigkeit. Und bei einer Füllmasse von 1,7 l braucht es dann eben stolze 17 Blatt Gelatine.

Aber die Torte gelingt eben gut.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 700 ml Apfelmus (1 Packung)
- 17 Blatt Gelatine

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



Cremig und süß

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen

Ein Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Restlichen Joghurt dazugeben. Und auch das Apfelmus hineingeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

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

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, besser noch über Nacht.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Ananas-Skyr mit Kakaopulver



Rettung eines Misserfolgs beim Zubereiten einer Torte

Bereiten Sie auch gerne Torten zu? Mit schönem, frischem Obst? Und für die Füllmasse ein beliebiges Milchprodukt? Das Sie dann mit Gelatine binden?

Sicherlich werden Sie sich manchmal fragen, welche Obstsorten für solch eine Zubereitung auch geeignet sind. Oder gehen Sie davon aus, das Sie ein beliebiges Obst verwenden können?

Nun, da kann ich Sie schon einmal mit diesem Rezept informieren, dass diese Zubereitung nicht mit jedem Obst klappt. Oder nur bedingt.

Denn dieses Dessert ist ein Weiterverwendungsprodukt einer Ananas-Skyr-Torte. Denn diese hat trotz fast 20 Blatt Gelatine

nach 6 Stunden im Kühlschrank nicht abgebunden und war nicht erhärtet, wie man es sonst erwartet.

Ich habe sozusagen zu Plan B gegriffen, habe die Füllmasse oberhalb des Tortenbodens mit einem Löffel herausgekratzt und in zwei Schalen gegeben. Dann habe ich dieses Dessert noch mit etwas Kakaopulver garniert und serviert.

Sie werden sich jetzt fragen, warum die Torte nicht gelungen ist? Sie können danach gern einmal im Internet recherchieren, denn auch ich musste mich im zurückliegenden Jahr nach einigen Fehlschlägen, eine Torte zuzubereiten, darüber informieren.

Ich fand heraus, dass zwei Obstsorten für die Zubereitung einer Torte mit Gelatine – unerheblich, ob tierische oder pflanzliche Gelatine – nicht oder nur bedingt geeignet sind: Ananas und Kiwi.

Beide Obstsorten beinhalten ein Enzym, das die Gelatine nicht erhärten lässt, es verträgt sich sozusagen nicht mit ihr und die Torte wird nicht fest.



Sehr schmackhaft

Als Workaround, damit es doch gelingt, gibt es zwei Ratschläge: Entweder man kocht das Obst geschält und kleingeschnitten einige Minuten in kochendem Wasser. Das soll das Enzym zerstören und die Obstsorten somit für die Torte tauglich machen. Oder man verwendet keine frischen Früchte, sondern solche aus der Dose oder dem Glas, denn dort sind die Früchte auch schon vorbehandelt und vorgegart, und man kann damit anscheinend bedenkenlos eine Torte zubereiten.

Soweit, so gut. Früchte aus der Dose verwende ich nicht gern. Und bei der Zubereitung dieser Torte ging trotz Beachtung des obigen Ratschlags doch etwas schief.

Ich habe die frische, ganze Ananas geputzt, geschält und in kleine Stücke geschnitten. Diese habe ich in siedendem (!) Wasser 5 Minuten ziehen lassen, somit blanchiert. Aber das hat anscheinend nicht ausgereicht. Die Torte misslang.

Vermutlich hätte ich die Ananasstücke nicht blanchieren sondern tatsächlich kochen sollen.

Das Ganze hat zwar als Nebenprodukt ein nettes, wohlschmeckendes Dessert ergeben. Das mit dem Kakaopulver noch ein wenig geschmacklich aufgepeppt wird.

Aber ich selbst habe für mich die Entscheidung getroffen: Ich lasse bei der Zubereitung von Torten die Finger von Ananas und Kiwi.

Denn schließlich will ich eigentlich eine leckere Torte als Ergebnis haben, von der ich über einige Tage hinweg jeweils 1–2 leckere Stücke essen kann. Dies ist mir leider dieses Mal nicht gelungen.

Für zwei Personen:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 frische Ananas

- Kakaopulver

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ananas putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Ananasstücke in der Küchenmaschine zu einem Mus zerkleinern.

Skyr in eine Schüssel geben.

Ananasmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei große Schalen verteilen.

Mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Quark-Torte mit gemischtem Trockenobst



Für diese Torte, die mal wieder eine Kein-Backen-Torte ist, habe ich für die Füllmasse gewöhnlichen Quark verwendet.

Zuerst wollte ich italienischen Mascarpone, also Frischkäse, verwenden. Für die Füllmasse benötige ich allerdings 1 kg von diesem Frischkäse. Und bei einem Preis von 1,60 € für 250 g Mascarpone komme ich allein für diese Füllmasse auf über 6 €. Das war mir zuviel.

Preiswert kann man solch eine Torte mit 1 l Naturjoghurt zubereiten, dies kostet gerade mal 2 €. Ich habe dann aber den Zwischenweg gewählt und mich für 1 kg deutschen Quark entschieden, für insgesamt 4 €. Damit ist die Füllmasse auch sehr fest und kompakt. Und hat eben auch den Vorteil, dass das hinzugegebene Trockenobst nicht sofort auf den Boden der Torte sinkt und sich dort ansammelt.

Ja, ich habe für diese Torte kein frisches Obst verwendet. Sondern eine Tüte gemischtes Trockenobst gewählt, zu dem ich noch eine Portion Rosinen gegeben habe.

Und dieses Trockenobst mit den Rosinen lege ich noch kurz in etwas Cognac ein.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fettanteil)
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)
- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trockenobst in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Rosinen dazugeben und gut vermengen. Cognac dazugeben,

alles gut vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwei Packungen Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach ausdrücken, in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Trockenobst mit Rosinen in den Quark geben und mit dem Backlöffel unterheben.

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

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Aprikosen-Torte mit Kakao



Mit frischen Aprikosen lässt sich eine sehr leckere Torte zubereiten.

Wieder einmal übernimmt der Kühlschrank die Zubereitung.

Die Aprikosen werden entsteint und in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Dieses Mus gibt man zu 1 l Naturjoghurt.

Und erhitzt alles ein wenig, um Gelatine zum Festigen der Tortenmasse darin aufzulösen und unterzurühren.

Und als erstes wird der Tortenboden nach dem altbewährten Rezept aus Toastbrot und Fett hergestellt.

Vor dem Servieren wird die Torte noch ein wenig mit Kakao bestäubt. Schokolade passt immer gut zu Aprikosen.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Aprikosen
- 13 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- 1 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen entkernen, grob zerkleinern und in einer Küchenmaschine zu Mus fein häckseln.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Topf geben und leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach auspressen, hineingeben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Joghurt dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Aprikosenmus dazugeben und auch gut verrühren.

Füllmasse auf den erkalteten Tortenboden in der Backform geben, gut verteilen und die Torte am besten über Nacht erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Mit dem Kakao in einem feinem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeeren- Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

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!

Schwarze-Johannisbeer-Torte

mit Quark



Im Gegenlicht ...

Ich habe aus einer Zubereitung einer Torte vor kurzem gelernt.

Verwendet hatte ich für die Füllmasse keine festeren Zutaten wie Quark oder Frischkäse. Sondern Buttermilch. Und für diese flüssige Zutat war dann die Menge der verwendeten Gelatine zu wenig. Die Torte hatte keinen Stand und Festigkeit.

Für dieses Rezept verwende ich zwar festeren Skyr als Hauptzutat der Füllmasse. Aber auch für Fruchtigkeit und Süße flüssigen Sirup aus schwarzer Johannisbeere.

Zusammen ergibt das eine Füllmasse von 1,7 kg, so sollten es auch 17 Blatt Gelatine sein. Ich bin den sicheren Weg gegangen und habe 2 Blatt Gelatine mehr verwendet. Wegen des großen Anteils der flüssigen Zutat des Sirups.

Und so gelingt die Torte auch gut. Ist schmackhaft, süß und

lecker und hat einen guten Geschmack nach Johannisbeere.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 Flasche Schwarzer-Johannisbeer-Sirup (0,7 l)
- 19 Blatt Gelatine

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



Lecker, süß und fruchtig

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!