

Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt.

Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.

Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Ich habe als Foodblogger den Newsletter einer amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich [Bloglovin](#) nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche mit Rezepten und Foodfotos auf Englisch per Mail

zugedandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bäääh, es wurde tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver im Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen muss, um diese dann weiter zu verwenden. Sondern mit dem man auf Instant-Art die Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährten Tortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen

Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es zwei Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder ist Handarbeit angesagt und Sie verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine sämige Masse ohne Klumpen haben. Oder Sie verwenden einfach einen Pürierstab und pürieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.

Torte mit Melone, Feige und Himbeere



Fruchtig-frisch

Torten kann man mit den unterschiedlichsten Obstsorten zubereiten und herstellen.

Auch ausgefallene Kombinationen sind dabei möglich.

Für diese Tortenmasse werden Melone, Feige und Himbeere verwendet.

Jeweils alles frische Obstsorten.

Kleingeschnitten und vermengt.

Der Tortenboden wird wieder in der kalten Zubereitung im Kühlschrank aus Toastbrot und Fett zubereitet.

Und für die Füllmasse mit den Obstsorten wird ausnahmsweise einmal Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Dazu Sahne und Blattgelatine.

Garniert wird die fertige Torte mit feingehäckselten Sonnenblumenkernen.