

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!

HonigmelONENTORTE



Sehr geschmeidig durch Sahne

Eine Torte mit vielen Milchprodukten für die Füllmasse.

Neben Skyr kommen auch Natur-Joghurt und Sahne hinein.

Besonders die Sahne verleiht der fertigen Torte eine gewisse Leichtigkeit und Geschmeidigkeit.

Und für etwas Frucht und Süße sorgt eine pürierte Honigmelone.

Am besten lässt man Zucker für die Füllmasse weg, denn dann hat man auch gleich eine Torte mit wenigen Kalorien und für den schlanken Bauch.

Bei einer Füllmasse von insgesamt 2 l bekommt man auch eine ordentliche, schöne und große Torte.

Und das passt natürlich auch zum heutigen Muttertag, an dem man seiner Mutter ein leckeres Stück dieser Torte servieren kann.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 500 ml Natur-Joghurt (1 Becher)
- 200 ml Sahne
- 1 Honigmelone (ergibt etwa 800 g pürierte Melonenmasse)
- 20 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Std.



Leichte Süße durch pürierte Honigmelone

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Honigmelone schälen, vierteln und vom Kerngehäuse entfernen.

In kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Melonenstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Skyr, Joghurt und Sahne in einem großen Topf leicht erhitzen.

Gelatine blattweise ausdrücken, nach und nach in die Milchprodukte-Masse geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Melonenmasse dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Masse auf den Tortenboden in die Spring-Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank erkalten und erhärten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Zitronen-Torte



Leckere, leicht saure Torte

Koordination ist alles! Man gebe folgende Produkte vor sich auf den Küchentisch. Für den Tortenboden: 10 Toastbrot-scheiben und 250 g Margarine. Für die Füllmasse: 6 Zitronen, 3 Bio-Limetten, 500 g Skyr, 200 ml Hafermilch und 8 Blatt Gelatine.

Man zerkleinere die Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann schmelze man die Margarine in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle, gebe sie über die Toastbrot-Würfel und vermische alles gut. Dann gebe man die Masse in eine Spring-Backform mit Backpapier, verteile sie auf dem Boden und presse sie mit dem Stampfgerät fest. Dann ab damit für eine Stunde in den Kühlschrank!

Für die Füllmasse presse man die Zitronen aus und gebe den Saft in eine Schüssel. Dann reibe man die Limettenschale in die gleiche Schüssel mit einer feinen Küchenreibe fein ab. Schließlich presse man die Limetten auch aus und gebe den Saft zusätzlich in die Schüssel. Man gebe dann den Sykr und die

Hafermilch in einen Topf und erhitzte alles leicht. Dann gebe man die Blattgelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser und weiche sie kurz ein. Ausdrücken, in den Topf geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Schließlich gebe man Zitronen- und Limetten-Bestandteile dazu und verrühre dies auch nochmals gut. Alles ab damit auf den Tortenboden. Und dann die Backform für 6 Stunden oder einfach über Nacht in den Kühlschrank!

Backform herausnehmen, Form entfernen, ebenso das Backpapier, Torte auf einen Tortenteller geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Trauben-Quark-Torte



Sehr schmackhaft und frisch

Frisches Obst wie Beeren, Äpfel, Birnen oder anderes bietet sich immer dafür an, für eine Torte verwendet zu werden.

Meistens belegt man einen Tortenboden mit dem Obst und gibt dann eine Füllmasse aus Sahne, Quark oder Frischkäse darüber.

Hier wird das Ganze etwas abgewandelt. Die Trauben werden in der Küchenmaschine fein zerhackt, dass man einen Traubensud hat.

Die Kerne der Trauben belasse ich darin, denn zerhackt geben sie ein wenig Crunch beim Essen der Torte.

Diese Traubenmasse wird mit Quark und Sahne gemischt.

Blattgelatine dient zum Verfestigen der Tortenmasse über Nacht.

Die Torte schmeckt anders, als wenn ich für die Füllmasse Jogurt verwende. Aber der Quark verbindet sich gut mit der Sahne und Gelatine und schmeckt nicht bröselig, wie man Quark kennt.

Die Torte schmeckt sehr fruchtig und frisch und hat einen leichten Geschmack nach dem verwendeten Quark. Sehr fein!

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.

MeLonen-Trauben-Torte



Frisch, fruchtig, lecker

Tortenboden bereitet man normalerweise der Einfachheit halber aus Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen mit flüssigem Fett, also Butter oder Margarine, zu. Man zerkleinert erstere und mischt es mit dem Fett. Und gibt alles in eine Backform mit Backpapier, stampft es zu einem Boden zusammen und lässt alles wieder im Kühlschrank erhärten und fest werden.

Fertig ist der Tortenboden ohne Backen.

Man kann dies sogar noch raffinierter zubereiten.

Denn man kann anstelle eines Teils des Fettes auch einfach eine Tafel Bitter-Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwenden.

Diese lässt man in einem Topf schmelzen und mischt sie dann mit dem Fett.

Dazu die Toastbrot-Würfel oder kleingehackten Butterkekse, schön gemischt, ebenfalls in die Backform gegeben, und nach einer Stunde hat man ebenfalls aus dem Kühlschrank einen dunklen, schokoladenhaltigen, leckeren Tortenboden, auch ohne Backen.

Bei der Füllmasse kann man variabel sein. Obst jeglicher Art bietet sich an.

Entweder geputzt und kleingeschnitten. Oder mit dem Pürierstab fein püriert.

Hier wird die erstere Variante bevorzugt.

Als weitere Füllmasse, um die Torte sozusagen abzurunden, wird Natur-Joghurt verwendet, in dem Blattgelatine geschmolzen wird. Dies kommt als zusätzliche Masse auf das Obst und erhärtet dann über Nacht im Kühlschrank.

Für den Boden:

- 1 Tafel Bitter-Schokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)
- 125 g Butter
- 10 Toastbrot-Scheiben (1 Packung)

Für die Füllung:

- 1 Honigmelone
- 1 großer Zweig grüne Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Mit dunklem, schokoladehaltigem Boden

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel geben und in eine Schüssel geben.

Schokolade und Fett zusammen in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen.

Beides auf die Toastbrot-Würfel geben und alles gut vermischen.

In die Backform geben, mit dem Stampfgerät fest stampfen und eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Obst putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit Wasser einweichen.

Etwas Joghurt in einem Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken, in das Joghurt geben und unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.

Restliches Joghurt dazugeben und alles gut vermischen.

Obst auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Joghurt mit der Gelatine darüber geben und ebenfalls gut verteilen.

Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte stückweise anschneiden.

Servieren. Guten Appetit!

Ananas-Torte



Sehr leckere Torte

Frische Ananas verträgt sich nicht mit Gelatine. Letztere geliert dann nämlich nicht.

Sie verträgt sich auch nicht mit Milchprodukten. Denn dann weist diese Bitterstoffe auf.

Das hat damit zu tun, dass frische Ananas ein bestimmtes Enzym enthält, das sich mit Gelatine oder Milchprodukten nicht verträgt.

Aber das heißt nicht, dass man Ananas nicht mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden kann.

Entweder verwendet man Ananas aus der Dose, diese ist nämlich gegart.

Oder man übergießt in kleine Stücke geschnittene Ananas kurz mit kochendem Wasser oder gart sie sogar einige Minuten darin.

Dann kann man auch frische Ananas mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden.

Was an dieser Ananas-Torte aus frischer Ananas, Joghurt und Gelatine zu beweisen war.

Äpfel - Birnen - Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Honigmelonen-Torte



Sehr, sehr lecker und wunderbar gelungen
Eine der besten Torten, die mir bisher gelungen sind.

Wiederum bleibt der Backofen kalt. Stattdessen übernimmt der
Kühlschrank die Zubereitung.

Verwenden Sie eine wirklich sehr reife Honigmelone. Die Torte
schmeckt dann noch umso besser.

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 Toastbrotsscheiben, 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 geschmolzen.

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 Sandwichsscheiben
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Std.



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.

Birnen-Kuchen



Frisch, fruchtig, sommerlich

Ein frischer und fruchtiger Kuchen, der ganz zum Sommer passt.

Zubereitet aus einer Packung zu 500 g reife Birnen, das sind genau 8 Stück.

Der Boden aus kleingewürfeltem Toastbrot und zerlassener Butter, im Kühlschrank zur Form gebracht und erhärten lassen.

Birnen, geschält, geputzt, kleingeschnitten und in Riesling einige Minuten weich gekocht. Nicht zu lange gekocht, es soll ja kein Birnen-Kompott geben. Nur etwas weichgekochte Birnen.

Dann durch ein Küchensieb abgeseiht und die Flüssigkeit – Riesling und Birnensaft – mit Speisestärke im Topf nochmals erhitzt und etwas köcheln lassen. Dabei pro 100 ml Flüssigkeit 1 gestrichenen Esslöffel Speisestärke verwenden.

Birnen auf den Boden, eingedickte Flüssigkeit darüber und über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Und das erste Mal das neue Arbeitsgerät Tortenheber angewandt. Das ist wirklich hervorragend, man bekommt die fragile Torte nicht nur vom Boden der Backform herunter, sondern sogar vom Backpapier, das man vor dem Servieren entsorgen kann. Klasse!

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 1 Packung Butter (250 g)

Für die Füllung:

- 500 g Birnen (8 Stück)
- 400 ml Riesling
- 4 EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Über die Würfel geben. Alles gut vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben, verteilen und mit dem Stampfgerät festdrücken.

Einige Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Birnen putzen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Riesling in einem Topf erhitzen. Birnenstücke dazugeben. Birnen fünf Minuten garen.

Flüssigkeit abgießen.

Birnenstücke erkalten lassen. Auf dem Boden verteilen.

Flüssigkeit im Topf erhitzen, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und etwas köcheln und verdicken lassen. Auf den Birnen gut verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

Herausnehmen, Torte von Backpapier und Backformboden mit dem Tortenheber herunterheben und auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte



Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der

Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine
- 200 g Pflaumenmus

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlener Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Stdn.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhärten lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Arme Ritter mit Kumquats-Kompott

Arme Ritter sind ein einfaches Dessert, das man aber auch als Vorspeise essen kann.

Sie sind sehr schnell zubereitet.

Am einfachsten bereitet man eine Eiermilch zu, wie man sie auch beim Pfannkuchen verwendet, nur lässt man eben das Mehl weg.

Das Rezept stammt aus dem 30-jährigen Krieg, in dem dieses Gericht als Notessen zubereitet wurde und auch der verarmte Adel sich damit zufrieden geben musste. Es wurden einfach Eier über alten Brötchen aufgeschlagen und diese dann in Fett gebacken.

Heutzutage verwendet man für Arme Ritter eine leckere Eiermilch.

Ich bereite diese Arme Ritter mit einem leckeren Kompott aus frischen Kumquats zu. Ich schneide diese klein, brate sie kurz in Butter an, gare sie dann in Weißwein und süße mit etwas Zucker.

Das Kompott ist extrem lecker und passt sehr gut zu den Armen Rittern.

Dieses einfache Gericht Arme Ritter erfreut sich übrigens internationaler Beliebtheit. In Amerika nennt es sich French Toast, in Russland heißt es Grenki. Die Zubereitung in den verschiedenen Ländern variiert allerdings. In Portugal gibt man zu Rabanadas auch Portwein hinzu und in Ungarn werden arme Ritter, die hier Bundáskenyér heißen, salzig zubereitet.

Mein Rat: Statt ToastbrotscHEiben eignen sich auch Weißbrot oder Brötchen – sowohl frisch als auch altbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1057]