

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 Reinfluss 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 Külschrankablage. 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 Getränkpulver 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 Kopf 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 Toastbrotortenboden 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.

Gelatine 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!“ ☐

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
Schneebsen 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!

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 erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obst-Torte



Schön mit Streuseln garniert

Diese Torte beruht darauf, dass ich zu wenig Obst eingekauft hatte. Ursprünglich wollte ich mit Teilen des Obstes eine süß-scharfe Sauce für Pasta zubereiten. Mit Banane, Feige, Kukurma, Curry und Chili.

Dann fiel mir jedoch auf, dass ich eine Torte geplant, dafür aber das notwendige Obst nicht eingekauft hatte.

Also schnell den Plan mit der Pasta umgeändert und eine andere Sauce dafür zubereitet.

Und das vorhandene Obst wanderte alles in die Füllmasse der

Torte.

Pomelo red ist übrigens eine sehr große Grapefruit, die meines Wissens aus China kommt. Man schält sie wie gewöhnliche Grapefruits, teilt sie dann in Spalten und schneidet diese klein.

Und dazu gibt es noch einige frische Feigen und eine reife Banane.

Da ich dieses Mal zum Gelieren pflanzliches Agar Agar verwende, ist diese Torte in drei Stunden im Kühlschrank verfestigt.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Packungen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 1 Pomelo Red
- 2 Feigen
- 1 Banane

Zum Garnieren:

- Milkschokoladestreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit mehreren Obstsorten

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pomelo schälen, in Spalten zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen putzen und kleinschneiden.

Banane putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Beides zu der Pomelo geben und alles gut vermischen.

Sahne in einem Topf leicht erhitzen.

Agar Agar dazugeben, mit einem Schneebesen vermischen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen.

Frischkäse dazugeben und unterrühren.

Obst dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte im Kühlschrank mindestens drei Stunden erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf

eine Tortenplatte geben.

Mit Milkschokoladestreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!