

Ananas-Skyr mit Kakaopulver



Rettung eines Misserfolgs beim Zubereiten einer Torte

Bereiten Sie auch gerne Torten zu? Mit schönem, frischen 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!

Aprikosen-Torte



Fruchtige, saisonale Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Toastbrot-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Aprikosen verwendet, die leider noch nicht ganz reif waren. Lassen Sie etwas unreife Aprikosen lieber noch einige Tage reifen.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Pfirsich-Torte



Köstliche Torte

Ein Rezept für eine saisonale, frische und fruchtige Torte, passend für die warme Sommerzeit.

Für den Boden greifen Sie einfach auf das vor kurzem veröffentlichte Grundrezept für einen Butterkeks-Tortenboden zurück.

Ich habe für die Füllmasse Platt-Pfirsiche verwendet, Sie können alternativ auch normale, reife Pfirsiche verwenden.

Die Torte schmeckt ausgesprochen köstlich.

Am besten bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.

Sie passt sehr gut zur jetzigen, warmen Sommerzeit.

Butterkeks-Tortenboden



Mit Vollkorn-Butterkeks

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 Butterkekse, die ja fertig gebacken sind, werden in ein frisches Küchenhandtuch gegeben und dann mit einem Stampfgerät oder einem Hammer kleingeschlagen. Sie kommen dann in eine Schüssel.

In einer Schale wird Fett – also Butter oder Margarine – in der Mikrowelle gescholzen.

Das Fett gibt man über die Kekse. 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.

Dieser Boden ist übrigens auch der Originalboden für einen American Cheesecake.

Verwendet man Vollkorn-Butterkekse, hat der Boden noch einen nussigeren Geschmack.

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 Packung Butterkekse (200 g)
- 250 g Fett (Butter oder Margarine)
- 1 Spring-Backform
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



Kekse in ein frisches Küchentuch geben, entweder auf einem harten Arbeitsbrett zertrümmern oder dies mit dem Stampfgerät oder einem Hammer tun. In eine Schüssel geben.

Fett in einer Schale in der Mikrowelle 1 Minute bei 800 Watt schmelzen. Fett über die Kekse 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.

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 Toastbrotscheiben, 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 gescholzen.

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

Zubereitungszeit: 1–2 Stdn.



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.