

Kuchen & Torten ohne backen

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Dienstag, 21. Februar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

| | |
|-----------------------------------|----|
| Kalte Schnauze, kalter Hund | 23 |
| Kuchen..... | 6 |
| Torten..... | 53 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---|
| Kuchen & Torten ohne backen | 1 |
| PS | 1 |
| Index..... | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Kuchen | 6 |
| Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M o..... | 6 |
| Bananenschnitte M o..... | 6 |
| Eis Gugelhupf 1 Ei + 3 Eigelb M o..... | 7 |
| Eisgugelhupf 2 Ei M o..... | 8 |
| Fünf Schichten Kuchen M o..... | 9 |
| Gschmarri Kuchen M o..... | 9 |

| | |
|---|----|
| Gugelhupf 4 Ei M o | 10 |
| Gugelhupf I 4 Eigelb M o | 10 |
| Gugelhupf II 4 Eigelb M o | 11 |
| Gugelhupf III 4 Eigelb M o | 12 |
| Gugelhupf 6 Eigelb M o | 13 |
| Gugelhupf I M o | 14 |
| Gugelhupf II M o | 15 |
| Gugelhupf VIII 4 Ei M o | 16 |
| Gugelhupf XI 4 Eigelb M o | 16 |
| Joghurt-Kuchen M o | 18 |
| Käsekuchen ohne Boden III kalt Schokolade M o | 18 |
| Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben M o | 18 |
| Kokos Kirsch Kuchen I M o | 19 |
| Nutella Quarkkuchen M o | 20 |
| Orangen Buttercreme Schnitten M o | 20 |
| Quark- Erdbeer-Kuchen M o | 21 |
| Trauben Nuss Kuchen 5 Ei o | 21 |
| Zitronen Kuchen Blaubeere 4 Ei M o | 22 |
| Kalte Schnauze, kalter Hund | 23 |
| Hinweis | 23 |
| Kalte Schnauze I 2 Ei | 23 |
| Kalte Schnauze II 2 Ei | 24 |
| Kalte Schnauze III 2 Ei | 24 |
| Kalte Schnauze IV 2 Ei M | 25 |
| Kalte Schnauze V 3 Ei | 25 |
| Kalte Schnauze VI 4 Ei | 26 |
| Kalte Schnauze VII M | 26 |
| Kalte Schnauze VIII M | 27 |
| Kalten Hund IX 2 Ei | 27 |
| Kalten Hund X 3 Ei M | 28 |
| Kalter (Spekulatius) Hund XI 2 Ei M | 29 |
| Kalter Hund mit Mandeln XXIV M | 30 |
| Kalter Hund mit Walnüssen XXV 2 Ei | 30 |
| Kalter Hund oder kalte Schnauze XXVI 1 Ei | 31 |
| Kalter Hund Schwarz Weiß XXVII 2 Ei M | 31 |
| Kalter Hund XII 1 Ei | 32 |
| Kalter Hund XIII 1 Ei M | 33 |
| Kalter Hund XIV 1 Ei M | 34 |
| Kalter Hund XIX 2 Ei | 35 |
| Kalter Hund XV 1 Eigelb | 36 |
| Kalter Hund XVI 2 Ei | 36 |
| Kalter Hund XVII 2 Ei | 37 |
| Kalter Hund XVIII 2 Ei | 37 |
| Kalter Hund XX 3 Ei | 38 |
| Kalter Hund XXI 3 Ei | 39 |
| Kalter Hund XXII 4 Ei | 40 |
| Kalter Hund XXIII M | 41 |
| Kalter Kekskuchen XXVIII 2 Ei | 44 |

| | |
|---|-----------|
| Kalter Kuchen XXIX 2 Eigelb M..... | 45 |
| Kalter Kuchen XXX 4 Ei | 46 |
| Keks Torte XXXI 2 Ei M | 47 |
| Keller Kuchen XXXII 1 Ei..... | 47 |
| Keller Kuchen XXXIII 1 Ei M..... | 48 |
| Keller Kuchen XXXIV 2 Ei..... | 48 |
| Keller Kuchen XXXV 2 Ei | 48 |
| Lukullus XXXVI 3 Ei | 49 |
| Schoko Keks Kuchen XXXVII 2 Ei..... | 50 |
| Variante II, XXXVIII 3 Ei | 50 |
| Variante III, XXXIX 3 Ei M | 51 |
| Variante IV, XXXX 2 Ei | 51 |
| Variante V, XXXXI 4 Ei | 52 |
| Variante VI, XXXXII M | 53 |
| Torten | 53 |
| Affentorte I M o | 53 |
| Affentorte II M o..... | 54 |
| After-Eight-Torte M o..... | 54 |
| Apfelmustorte M o..... | 54 |
| Aprikosentorte 2 Eiweiß M o | 55 |
| Aprikosentorte-Kuchen M o..... | 56 |
| Bananentorte 5 Ei M o..... | 57 |
| Bananentorte Eva 3 Ei M o..... | 58 |
| Batida de Coco Torte M o..... | 58 |
| Batida Sahne Torte M o..... | 58 |
| Birnentorte M o..... | 59 |
| Birnentorte a la Helene M o..... | 60 |
| Bunte Wiese o..... | 60 |
| C Frisch Torte M o | 61 |
| Charlotte Lorraine M o | 61 |
| Choco Crossies Torte II M o | 62 |
| Claudia-Schiffer-Torte M o..... | 62 |
| Corn Flakes Torte M o | 63 |
| Cornflakes Beeren Torte M o..... | 63 |
| Cortina-Torte M o..... | 64 |
| Cremige Eierlikör Torte M o..... | 65 |
| Doppelkeks Torte 2 Ei M o..... | 66 |
| Eierlikör Torte M o..... | 66 |
| Eis Torte Schokoladentraum mit Eierlikör M o..... | 66 |
| Eiskalte Apfel Torte M o | 67 |
| Eistorte M o..... | 68 |
| Erdbeer Frischkäse Torte M o..... | 69 |
| Erdbeer Philadelphia Torte M o | 70 |
| Erdbeer Reis Torte 2 Ei M o..... | 70 |
| Erdbeer-Frischkäse-Torte I M o..... | 72 |
| Erdbeer-Frischkäse-Torte II M o..... | 73 |
| Erdbeere Buttermilch Torte M o | 73 |
| Erdbeerkuppeltorte M o | 74 |

| | |
|--|-----|
| Exotische Kokostorte 2 Ei M o..... | 74 |
| Ferrero Rocher Torte III M o..... | 75 |
| Frischkäsetorte M o..... | 75 |
| Frischkäsetorte M o..... | 76 |
| Frischkäsetorte mit Früchten M o..... | 77 |
| Fruchtcremetorte M o..... | 78 |
| Früchte-Joghurt-Torte M o..... | 79 |
| Fruchtzwerge Torte M o..... | 80 |
| Frutti di Mare Torte M o..... | 81 |
| Fruttina Creme Torte o..... | 82 |
| Fruttina Torte M o..... | 83 |
| Giotto Kuppeltorte 4 Ei M o..... | 84 |
| Grillade Torte I Ei M o..... | 84 |
| Grillade Torte II Ei M o..... | 85 |
| Hawaiitorte M o..... | 85 |
| Herrentorte 4 Ei M o..... | 86 |
| Himbeer Kokos Torte M o..... | 86 |
| Italienische Kuppel Torte M o..... | 87 |
| Joghurt Erdbeertorte M o..... | 88 |
| Johannisbeertorte Ungebackene M o..... | 89 |
| Kalte Frucht Torte M o..... | 89 |
| Kardinalstorte M o..... | 90 |
| Käsetorte- Frisch mit Früchten M O..... | 90 |
| Kekstorte mit Gelatine o..... | 92 |
| Kekstorte mit Himbeeren M o..... | 92 |
| Kirsch-Reistorte M o..... | 93 |
| Kleine Beeren Kuppeltorte M o..... | 94 |
| Kokos Kirsch Torte M o..... | 95 |
| Mai Torte M o..... | 96 |
| Maikäfertorte M o..... | 96 |
| Malakoff Torte M..... | 97 |
| Mandel Sahne Torte M o..... | 98 |
| Mango Torte M o..... | 99 |
| Maracuja Sahne Torte M o..... | 100 |
| Marienkäfertorte M o..... | 101 |
| Marienkäfertorte M o..... | 101 |
| Marillen Schaum Torte M o..... | 102 |
| Marschmallostorte o..... | 104 |
| Mascarpone Torte M o..... | 104 |
| Melonen Himbeer Torte M o..... | 105 |
| Milka Torte M o..... | 106 |
| Multivitamintorte M o..... | 106 |
| Nippontorte M o..... | 107 |
| Ostfriesische Knüppeltorte 5 Eigelb M o..... | 108 |
| Ostfriesische Knüppeltorte 6 Ei I M o..... | 108 |
| Ostfriesische Knüppeltorte 6 Eigelb II M o..... | 109 |
| Ostfriesische Knüppeltorte III 6 Eigelb M o..... | 109 |
| Paradiestorte M o..... | 110 |

| | |
|---|-----|
| Pfirsich Joghurt Torte I M o..... | 111 |
| Pfirsich Joghurt Traum II M o..... | 112 |
| Pflaumentorte M o..... | 113 |
| Pisang Torte M o..... | 113 |
| Popcorn-Torte I M o..... | 114 |
| Popcorn-Torte II M o..... | 114 |
| Pumpnickeltorte M o..... | 115 |
| Punschtorte nach Marinka M o..... | 116 |
| Quark Knusper Torte M o..... | 117 |
| Quark Mandarinen Torte M o..... | 118 |
| Quark-Kirsch-Torte M o..... | 119 |
| Quarktorte mit Mandarinen M o..... | 120 |
| Quicktorte mit Quark M o..... | 121 |
| Quicktorte mit Schmand M o..... | 121 |
| Raffaello Torte M o..... | 121 |
| Reis Frucht Torte o..... | 121 |
| Rhabarber Bananen Torte M o..... | 122 |
| Russisch Elegant Torte M o..... | 123 |
| Salatsieb Torte M o..... | 123 |
| Schachbrett Torte M o..... | 124 |
| Schlemmertorte Lukullus M o..... | 125 |
| Schneeflocken Torte M o..... | 125 |
| Schogettentorte M o..... | 126 |
| Schoko Bananen Kuppel M o..... | 126 |
| Schoko Igel M o..... | 127 |
| Schoko Sahne Torte M o..... | 128 |
| Schoko Schichttorte M o..... | 129 |
| Schwarzer Peter 2 Ei M o..... | 131 |
| Schwarzwälder Eistorte 3 Ei M o..... | 131 |
| Spaghetti Torte M o..... | 132 |
| Traubentorte Weinberg M o..... | 133 |
| Trüffelhund 6 Eigelb M o..... | 134 |
| Wackelpuddingtorte M o..... | 134 |
| Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o..... | 135 |
| Zitronen Erdbeer Joghurt M o..... | 136 |
| Zitronen Himbeer Torte M..... | 137 |
| Zitronen Joghurt Torte Rotwein Gelee M..... | 138 |
| Zitronen Limetten Torte M o..... | 139 |
| Zitronen Mousse Torte 4 Ei M..... | 140 |
| Zitronen Quark Popcorn Torte M o..... | 141 |
| Zitronen Sahne Thüringen M..... | 143 |
| Zitronen Schaum Torte 4 Ei..... | 143 |
| Zitronen Schaum Torte 6 Eiweiß M o..... | 144 |
| Hinweis für Word..... | 145 |
| Hinweis M..... | 145 |
| Hinweis Ei..... | 145 |

Kuchen

Apfel Zitronen Kuchen 4 Ei M o

4 Eigelb,

150 g Zucker,

4 Ei heißes Wasser schaumig schlagen, dann

180 g Mehl,

1 TI Backpulver,

4 Eiweiß (schlagen und unterheben) darunter mengen und den Boden backen.

$\frac{3}{4}$ l Apfelsaft,

1 Tasse Zucker,

2 Tüte Vanillepudding

alles zusammenrühren und kochen. Masse abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

2 Becher Schlagsahne schlagen, über die Masse geben, Butterkekse oben auf legen, darüber

1 Tüte Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und als Glasur darüber streichen (der Kuchen schmeckt noch besser, wenn man ihn schon einen Tag vorher zubereitet!)

Bananenschnitte M o

500 g Bananen,

Saft von 1 Zitrone,

2 Tüte Vanillezucker,

2 cl Rum,

Creme:

$\frac{1}{4}$ l Milch,

20 g Vanillepuddingpulver

40 g Staubzucker,

2 EI Rum,

50 g Butter,

ca. 14 Löffelbiskuit,

$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne,

1 EI Kakao,

Schokoladespäne

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, Vanillezucker sowie Rum etwa ½ Stunde marinieren. Creme: Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren, aufkochen und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Rum beifügen, Butter grob hacken und nach und nach unter die noch heiße Puddingmasse rühren. Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit der halben Menge Bananen belegen. Creme einfüllen, mit den restlichen Bananen belegen und mit Löffelbiskuit abschließen. Mit Folie zudecken und mindestens 6 Stunden kaltstellen. Sahne steif schlagen und Kakao unterrühren. Schnitten aus der Form stürzen und mit dem Kakao-Sahne rundum bestreichen. Mit Schokoladespänen garnieren.

Eis Gugelhupf 1 Ei + 3 Eigelb M o

mit Birnen, Ingwer und Schokoladensauce

8 Portionen

80 g Kuvertüre, weiß,

4 Eigelb,

1 Ei,

80 g Zucker,

500 ml Sahne, süß,

2 TL Nescafe Gold,

1 EL Wasser, heiß,

8 EL Nesquik Schoko-Sirup,

1 EL Rum,

30 g Ingwer, kandiert,

1 Dose (425 ml) S Birnen, halbe Frucht

1. Kuvertüre in kleine Stücke schneiden. Im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eigelb, Ei und Zucker im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Schüssel in ein Eisbad stellen (Tipp: Eiswürfel in eine große Schüssel geben, die kleine mit der Eimasse darauf) und unter Rühren abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre unter die Creme rühren, Sahne unterheben und in eine Gugelhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) füllen. Im Tiefkühlfach ca. 4-5 Std. gefrieren.
4. Für die Schokoladensauce: Nescafe Gold in Wasser auflösen. Nesquik

Schoko-Sirup und Rum mit dem Kaffee verrühren.

5. Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden.

6. LIBBY´S Birnen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

7. Eis in Scheiben schneiden und mit Ingwer, Birnen und Schokoladensauce auf Tellern anrichten.

Mit Minzeblättchen garniert servieren.

Zur Zubereitungszeit muss man eine Wartezeit von 4-5 Std. rechnen.

Brennwert pro Portion: 1830 kJ (437 kcal)

Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 4 g, Kohlenhydrate: 30 g, Fett: 36 g

(Zubereitungszeit 30 Min.)

Eisgugelhupf 2 Ei M o

Zutaten

2 Eier

80 g Zucker

2 cl Grand Marnier

4 dl Geschlagene Sahne

SCHOKOLADENSAUCE

1/8 l Wasser

70 g Zucker

100 g Blockschokolade

Rum

30 g Rosinen

1 cl Rum

30 g Geröstete Mandeln

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker (im Wasserbad) bis zur Bindung aufschlagen.

Danach kalt rühren. Mit etwa 2 cl Grand Marnier vermengen und dann die geschlagene Sahne darunter ziehen. 1/3 der Masse in eine Gugelhupfform geben. 1/3 mit der Schokoladensauce, den Rosinen, die einen Tag in Rum eingelegt worden sind, vermengen und in die Form geben. Zum Schluss das restliche Drittel darübergießen und etwa 6 Stunden bei minus 18 Grad gefrieren lassen.

Danach stürzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen. Die Schokoladensauce wird wie folgt gefertigt: Wasser kochen lassen, Zucker dazugeben, Blockschokolade einkochen lassen und mit etwas Rum abschmecken.

Fünf Schichten Kuchen M o

Schicht:

36 Butterkekse zerkrümeln und mit
125 g geschmolzener Butter vermengen.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Schicht:

200 g Philadelphia-Käse mit
1 kleinen Tasse Puderzucker und
3 Ei Milch gut verrühren und auf die erste Schicht streichen.

Schicht:

100 g Walnüsse zerkleinern und auf der zweiten Schicht verteilen.

Schicht:

250 g Schlagsahne mit etwas Zucker und
Sahnesteif gut steif schlagen und über die Walnüsse streichen.

Schicht:

1 Glas Sauerkirschen mit
3 Ei Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen lassen.

Den Kuchen gut kühl stellen.

Gschmarri Kuchen M o

1 Biskuitboden
1 Dose Himbeeren

2 Becher Sahne

1 Päckchen Rote Grütze

Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umgeben. Die Rote Grütze mit dem Himbeersaft herstellen, Sahne steif schlagen und die fast erkaltete Grütze unterheben. Boden mit Himbeeren belegen, dann die

Sahne-Masse darauf streichen. Torte etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Gugelhupf 4 Ei M o

(Eis - Kirschwasser)

ZUTATEN:

100 g Sultaninen,

5 EL Kirschwasser,

4 Eier (getrennt),

100 g Zucker,

1 Prise Salz,

2 Becher Sahne (je 250 g),

1 Zitrone,

1 Vanilleschote,

1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Sultaninen waschen, gut abtropfen lassen, mit Kirschwasser begießen und zugedeckt mindestens einen halben Tag quellen lassen.

Die Eier trennen, die Eigelb mit 70 g Zucker mit den Quirlen des Mixers zu einer sämigen weißlichen Creme schlagen. Die Eiweiß mit der Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen.

Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Sahne, Eicreme, abgetropfte Sultaninen, die abgeriebene Zitronenschale und das ausgekratzte Vanillemark auf den Eischnee geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, nicht rühren!

Die Masse in eine Gugelhupfform streichen.

Im Gefrierfach 6 Stunden erstarren lassen!

Die Form mit dem gefrorenen Gugelhupf einen Augenblick unter den kalten Wasserstrahl halten.

Dann den Inhalt auf eine Kuchenplatte stürzen.

Kakaopulver durch ein Teesieb darüberstreuen, sofort servieren.

Gugelhupf I 4 Eigelb M o

100 g getrocknete Aprikosen,

50 g Mandelstifte,

1 Packung Schoko - Waffelblätter „Afrika“ (125 g von Bahlsen),

4 Eigelb,

75 g Zucker,
2 Vanille Zucker,
1 TI Pfefferkuchen - Gewürz,

2 Becher Schlagsahne a 200 g,
30 g Mandelblättchen,
1 EL Zucker

Aprikosen fein würfeln. Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen. Waffelblätter in streifen schneiden. Eigelb und Zucker mit den Schneebesen des Mixers sehr cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Mit den Aprikosen, Mandelstiften und Waffelblättern unter die Eis - Creme ziehen.

Eine Gugelhupfform (1,5 l Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen. Im Gefrierfach 5 Std. gefrieren lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, Zucker darüber streuen und Karamellisieren, abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Gugelhupf stürzen, dafür die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Mit Krokant anrichten.

Gugelhupf II 4 Eigelb M o
(Eis - Joghurt)

400 g Erdbeeren,
2 EL Grenadine - Sirup,
2 Blätter Gelatine,

4 Eigelb,
4 EL trockener Weißwein,

300 g Joghurt,

250 g Schlagsahne,

Erdbeeren (zur Dekoration)

Die Erdbeeren putzen und zusammen mit dem Grenadinesirup pürieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb, Wein und Zucker im heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist. Die Gelatine ausdrücken und in der Eiermasse auflösen. Ins kalte Wasserbad stellen unditerrühren, bis die Creme kalt ist. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Joghurt und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in eine Gugelhupfform füllen. Die andere Hälfte mit dem Erdbeerpüree mischen und ebenfalls einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Creme ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Den Gugelhupf für 4 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Den Gugelhupf eine halbe Stunde vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen kurz in heißes Wasser halten. Mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Gugelhupf III 4 Eigelb M o
(Eis - Mango)

Für 8 Stücke:

2 Mangos
4 cl Orangen - Likör (Grand Marnier)

4 Eigelbe

120 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
200 ml Orangensaft
3 Baiser Schalen/Meringuen (Konditorei)

700 ml Sahne

30 g (gehackte) Pistazien
Hippen - Röllchen
Beeren - Früchte (f. d. Garnitur)

Die Mangos schälen!

Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Stein lösen!

Das Fruchtfleisch, bis auf 1 EL Mango - Stücke, im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren!

Durch ein Sieb passieren!

Mit dem Orangen - Likör abschmecken!

Eigelbe mit Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen!

Zitronen-, Orangensaft und Mango - Püree unterrühren!

Im heißen Wasserbad kalt rühren!

Baiser - Schalen in einen Gefrierbeutel geben!

Mit den Fingern zerbröseln!

500 ml Sahne steif schlagen!

Unter die Mango - Masse ziehen!

Die Baiser - Stücke und die Pistazien, bis auf 1 Esslöffel, unterheben!

Die Masse in eine Gugelhupfform (oder Schüssel mit 2 Liter Inhalt) füllen!

Mit Klarsichtfolie abdecken!

Mindestens 4 Stunden im TK - Fach gefrieren lassen!

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen!

Kurz in heißes Wasser tauchen, bis das Eis am Rand etwas antaut!
Mit einer Kuchenplatte abdecken, umdrehen!
Stürzen!

Übrige Sahne steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
In Längsstreifen an den Gugelhupf - Rand spritzen!
Die Gebäck - Stangen darauf drücken!

Eis - Kuchen mit den restlichen Pistazien bestreuen!
Mit Mango - Würfeln und Beeren - Früchten garnieren!

Gugelhupf 6 Eigelb M o
(Eis - Mokka - Soße - Amaretto)

180 g Zucker,

1 Liter Sahne,

1 Prise Salz,

6 Eigelb,

1 EL Amaretto

100 g Mokka-Sahne-Schokolade,

70 g dunkle Kuvertüre,

1 EL Instant - Kaffee,

1 EL Silberperlen

150 g Zucker in einen Topf häufen und zu dunkelbraunem Karamell schmelzen lassen. 3/8 Liter Sahne zugießen und aufkochen lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Salz, Eigelb, Mandellikör und den restlichen Zucker aufschlagen. Nach und nach die heiße Karamell - Sahne unterschlagen. Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse kalt schlagen. 3/8 Liter Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Masse in eine GUGLHUPFFORM gießen und 5 Stunden ins Gefriergerät stellen.

Mokka-Schokolade und 50 g Kuvertüre fein hacken. Beides in der restlichen Sahne bei milder Hitze schmelzen lassen. Kaffee in 4 EL kochendem Wasser auflösen und unterrühren.

Soße abgekühlt? Kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Gugelhupf 15 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Auf eine Platte stürzen, mit der Mokka-soße und den Silberperlen bestreuen. Restliche Kuvertüre mit einem Sparschäler über den Gugelhupf raspeln.

Gugelhupf I M o

(Eis - 3 Sorten)

Backen ohne Boden!

750 ml Erdbeer - Sorbet
750 ml Zitronen - Sorbet
750 ml Vanille - Eis
1 dünner Biskuit - Boden (fertig gekauft)
4 EL Himbeer - Geist/Cognac

1/8 Liter Sahne

1 Päckchen Vanille Zucker

Eine Gugelhupfform in den Gefrierer stellen!
Vorkühlen!

Die Eis - Sorten aus dem Gefrierer nehmen!
Nur so lange antauen lassen, bis sie gerade streichfähig werden!
Da die einzelnen Eis - Sorten nicht gemeinsam, sondern erst nacheinander
gebraucht werden, sollten Sie auch nacheinander aus der Kälte geholt
werden!
Zuerst also das Erdbeer - Sorbet!
Sobald es sich durchrühren oder streichen lässt, die Gugelhupfform aus
dem Gefrierer nehmen!
Das Sorbet hineinfüllen!
Die Oberfläche sehr sorgfältig glattstreichen!
Auch den Rand der Form säubern, damit kein Eis dort festfrieren und die
Schichten später verunzieren kann!
Die Form nun in den Gefrierer stellen, bis die Eis - Oberfläche wieder fest
ist und sich das Zitronen - Sorbet streichen lässt!
Dieses als nächste Schicht einfüllen!
Wieder für eine glatte Oberfläche und einen sauberen Rand sorgen!
Wenn sich auch hier eine feste Oberfläche gebildet hat, das Vanille - Eis
cremig rühren und als letzte Schicht in die Form füllen!
Erneut glätten und im Gefrierer völlig durchfrieren lassen!

Kurz vor dem Servieren den Torten - Boden auf eine Platte legen!
Die Eis - Form nur ganz kurz darauf stürzen!
Den inneren und den äußeren Rand der Form anzeichnen!
Die Form wieder kühlen!

Den Biskuit zum Ring ausschneiden!
Diesen mit Himbeer - Geist oder Cognac tränken!

Die Gugelhupfform sekundenlang in heißes Wasser tauchen, auf den Ring stürzen!

Die Form ablösen!

Die Torte sofort wieder in den Gefrierer stellen!

Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen!

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!

Den Gugelhupf damit der Form entsprechen

Gugelhupf II M o

(Eis - Erdbeer)

1 ½ kg Erdbeeren,

4 EL Puderzucker,

250 g Mascarpone,

350 g Sahne - Dickmilch,

6 EL Zucker,

400 g Sahne,

die Schale von einer unbehandelten Orange,

50 g Pistazien,

Zitronenmelisseblättchen

Von den Erdbeeren einen Teil (600 g) waschen, trockentupfen. Stielansätze entfernen.

Die Früchte pürieren, durch ein Haarsieb streichen.

Mit dem Puderzucker verrühren.

Den Mascarpone mit Dickmilch und Zucker verrühren.

Die Sahne steif schlagen. Mit der Orangenschale unter die Mascarpone - Masse ziehen.

Die Mascarpone- und das Erdbeermark abwechselnd in eine Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) einfüllen.

Die Masse mit einer Gabel durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.

Den Gugelhupf über Nacht gefrieren!

Zum Servieren den Rand mit einem Messer ablösen.

Einen Teller auf die Form legen, die Form samt dem Teller umdrehen.

Bei Zimmertemperatur ½ - ¾ Std. antauen lassen.

Den Gugelhupf aus der Form stürzen.

In den Gefrierer stellen, damit die äußere Schicht wieder fest wird.

Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen, vierteln.

Das Eis in Scheiben teilen.
Mit Früchten auf Tellern anrichten.
Mit Pistazien und Kräuterblättern dekorieren.

Gugelhupf VIII 4 Ei M o
(Eis - Kirschwasser)

ZUTATEN:

100 g Sultaninen,
5 EL Kirschwasser,

4 Eier (getrennt),

100 g Zucker,
1 Prise Salz,

2 Becher Sahne (je 250 g),

1 Zitrone,
1 Vanilleschote,
1 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Sultaninen waschen, gut abtropfen lassen, mit Kirschwasser begießen und zugedeckt mindestens einen halben Tag quellen lassen.

Die Eier trennen, die Eigelb mit 70 g Zucker mit den Quirlen des Mixers zu einer sämigen weißlichen Creme schlagen. Die Eiweiß mit der Prise Salz und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen.

Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Sahne, Eicreme, abgetropfte Sultaninen, die abgeriebene Zitronenschale und das ausgekratzte Vanillemark auf den Eischnee geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, nicht rühren!

Die Masse in eine Gugelhupfform streichen.
Im Gefrierfach 6 Stunden erstarren lassen!

Die Form mit dem gefrorenen Gugelhupf einen Augenblick unter den kalten Wasserstrahl halten.

Dann den Inhalt auf eine Kuchenplatte stürzen.

Kakaopulver durch ein Teesieb darüberstreuen, sofort servieren.

Gugelhupf XI 4 Eigelb M o
(Eis - Mango)

Für 8 Stücke:

2 Mangos
4 cl Orangen - Likör (Grand Marnier)

4 Eigelbe

120 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
200 ml Orangensaft
3 Baiser Schalen/Meringuen (Konditorei)

700 ml Sahne

30 g (gehackte) Pistazien
Hippen - Röllchen
Beeren - Früchte (f. d. Garnitur)

Die Mangos schälen!
Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Stein lösen!
Das Fruchtfleisch, bis auf 1 EL Mango - Stücke, im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren!
Durch ein Sieb passieren!
Mit dem Orangen - Likör abschmecken!

Eigelbe mit Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen!
Zitronen-, Orangensaft und Mango - Püree unterrühren!
Im heißen Wasserbad kalt rühren!

Baiser - Schalen in einen Gefrierbeutel geben!
Mit den Fingern zerbröseln!

500 ml Sahne steif schlagen!
Unter die Mango - Masse ziehen!
Die Baiser - Stücke und die Pistazien, bis auf 1 Esslöffel, unterheben!

Die Masse in eine Gugelhupfform (oder Schüssel mit 2 Liter Inhalt) füllen!
Mit Klarsichtfolie abdecken!
Mindestens 4 Stunden im TK - Fach gefrieren lassen!

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen!
Kurz in heißes Wasser tauchen, bis das Eis am Rand etwas antaut!
Mit einer Kuchenplatte abdecken, umdrehen!
Stürzen!

Übrige Sahne steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
In Längsstreifen an den Gugelhupf - Rand spritzen!
Die Gebäck - Stangen darauf drücken!

Eis - Kuchen mit den restlichen Pistazien bestreuen!
Mit Mango - Würfeln und Beeren - Früchten garnieren!

Joghurt-Kuchen M o

12 Stücke

pro Stück 1,5 Points.

1 Biskuit-Boden

1 kg Magermilch-Joghurt

1 Ei Vanillezucker

Saft 1 Zitrone

50 g Zucker (austauschen durch Süßstoff)

12 Blatt Gelatine

1 Dose Mandarinen

Gelatine einweichen, bei leichter Hitze schmelzen. Joghurt mit Vanillezucker und Süßstoff verrühren und Gelatine unterrühren.

Mandarinen unterheben.

Um den Biskuit-Boden einen Tortenrand legen und die Masse einfüllen, ca. 3 Stunden kalt stellen.

Käsekuchen ohne Boden III kalt Schokolade M o

1000 -1250 g Quark

300 g Vollrohrzucker

2 sehr gute Schuss Rum 54 %

bisschen Zitronensaft

250 g Walnüsse

1 Tüte Vanillezucker

150 g bittere Kuvertüre gem.

12 B Gelatine, nach Packungsanleitung bereiten

alles verrühren, + in den Kühlschrank

oder erst 30 min Tiefrieren, dann in den Kühlschrank (kein Platz)

Sonntag, 29. Juni 2003

Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben M o

1250 g Quark

300 g Vollrohrzucker
1 Tüte Natur -Vanillezucker oder
0,25 TI Naturvanillepulver
250 g gemahlene Walnüsse
1 Zitrone Saft + (Schale)
2 Bananen zerdrückt
knapp 1 kg Weintrauben (blau)
15 B Gelatine

alles verrühren , etwas festigen lassen ca 10-15 min, noch mal durch rühren, mit Backpapier ausgelegte + in 24 cm 8 Springform
die 1., 30 min Tiefrieren (Kein Platz)
dann in den Kühlschrank

Donnerstag, 14. August 2003

der 1 Versuch

war der "normale" Käsekuchen ohne Boden , wo ich nur die Eier weg ließ

Kokos Kirsch Kuchen I M o

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter/Margarine,
225 g Kokos Zwieback,
14 Blatt weiße Gelatine,
500 g Kirschen,
1 unbehandelte Zitrone,
200 ml Kirschnektar,
1 Zimtstange,
175 g Zucker,

300 g Schlagsahne,

200 g Doppelrahm Frischkäse,

1 Dose (425 ml) cremige Kokosmilch,
2 P. Vanillinzucker,
evtl. 20 g Kokoschips,
Kirschen und Minze zum Verzieren

1. Fett schmelzen, Kokoszwieback fein zerbröseln, mit dem Fett mischen.
Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen, die Brösel-
masse gleichmäßig darin verteilen, leicht andrücken. Boden ca.
1 Stunde kühl stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen entsteinen. Von einer Zitronenhälfte die Schale als dünne Spirale abschälen. Zusammen mit Kirschen, Kirschnektar, Zimt und 100 g Zucker aufkochen, etwa 1 Minute köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel gießen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen.

7 Blatt ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auskühlen lassen, bis das Kompott zu gelieren beginnt.

3. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse mit Kokosmilch glatt rühren. Von der zweiten Hälfte der Zitrone die Schale fein abreiben und 2 El Saft auspressen. Zitronensaft und schale, 75 g Zucker und Vanillinzucker mit der Kokoscreme verrühren. Übrige Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit etwas Creme verrühren, dann unter den Rest Creme rühren.

4. Sobald die Kokoscreme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Hälfte der Creme auf den Boden geben. 2/3 der fast gelierten Kirschen in großen Klecksen darauf verteilen. Rest Creme auf die Kirschen geben, übriges Kompott als Kleckse darauf setzen. Torte 4 -5 Stunden kühl stellen. Aus dem Springformrand lösen und nach Belieben mit gerösteten Kokoschips, Kirschen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 5 Stunden

Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kJ.

Tina Nr. 25/03

Nutella Quarkkuchen M o

1 Biskuitboden mit Bananen oder Beerenbelegen.

750 g Quark und

1 Glas Nutellaverrühren.

1 Becher Sahnesteif schlagen.

9 Blatt Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Quarkcreme rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und alles auf den belegten Boden streichen.

Kalt stellen und beliebig garnieren.

Orangen Buttercreme Schnitten M o

4 Scheiben Sandkuchen

125 g Butter oder Margarine

50 g Puderzucker

1/2 Tüte Vanille-Puddingpulver

1/4 l Milch

etwas Weinbrand

2 Orangen
2 Ei rote Fruchtarmelade
einige Walnüsse

Das geschmeidige Fett mit dem Puderzucker schaumig rühren und den nach Vorschrift auf der Packung mit der Milch bereiteten und kaltgerührten Pudding Teelöffelweise gut untermischen. Die Creme mit Weinbrand abschmecken, die Kuchenscheiben damit bestreichen und mit Orangenscheiben belegen. Die Fruchtarmelade gibt man über die Orangen und umspritzt sie mit Buttercreme. Die Schnitten mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Quark- Erdbeer-Kuchen M o

Also Du kannst Mürbeteig oder Biskuitteig als Unterlage nehmen oder, wenn du willst, kann man sie auch ohne Boden zubereiten.

Für den Belag nehme ich 1 kg Erdbeeren.

Die Hälfte püriere ich und vermische mit 700 Quark,

1 Tüte. Vanillezucker,

100 g Zucker, und

abgeriebener Schale von 1-2 Zitronen.

Dazu gebe ich noch 10 Blatt Gelatine und wenn es anfängt steif zu werden, kommen noch

400 g steifgeschlagene Sahne. Die zweite Hälfte der Erdbeeren schneide ich klein, verteile auf dem Teigboden und begieße sie mit der Quarkmischung, obendrauf kommen ein paar Erdbeeren zur Dekoration und ab in den Kühlschrank für die Nacht oder mindestens für 3-4 Stunden. Es schmeckt herrlich!!!!!!!

Lg Hanni

Trauben Nuss Kuchen 5 Ei o

150 g Zucker,

3 Ei Wasser,

3 Ei Öl,

100 g glattes Mehl,

120 g geriebene Walnüsse,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Pkg Backpulver,

400 g Trauben,

5 Eier,

Salz,

Zitronenschale,

Zimt,

Butter,

Eier trennen. Eigelb mit 3 El vom abgewogenen Zucker, Vanillezucker, Zimt, Wasser, 1 Prise Salz und geriebene Zitronenschale cremig rühren. Mehl, Backpulver und den Nüssen vermischen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Schnee unter die Eigelbmasse heben, danach die Mehl-Nussmischung, zum Schluss das Öl untermischen. In eine befettete, bemehlten rechteckigen Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Trauben auf dem Teig verteilen

Zitronen Kuchen Blaubeere 4 Ei M o

Für ca. 8 Stücke

je 200 g Butter und Zwieback,

6 Blatt weiße Gelatine,

500 g Blaubeeren,

4 Eier M ,

100 g Zucker,

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone,

500 g Schlagsahne

Zwieback fein zerbröseln, mit 100 g Butter und braunem Zucker verkneten.

Mit der Zwieback Mischung Boden und Rand einer Springform 22 cm Durchmesser auslegen.

Ca. 20 Minuten kaltstellen.

Gelatine einweichen.

Restliche Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Blaubeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen.

Die Eier trennen.

Eigelbe mit Zucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren.

Eicreme in die Butter rühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter ständigem Rühren zur Creme geben.

400 g Sahne steif schlagen.

Unter die Creme ziehen, sobald sie zu gelieren beginnt.

½ der Blaubeeren auf dem Zwiebackboden verteilen und die Creme darüber geben.

Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die restlichen Beeren auf die Torte geben.

Die restliche Sahne steif schlagen und als Tupfen auf die Torte spritzen.

Zubereitungs-/Arbeitszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Kalte Schnauze, kalter Hund

Hinweis

Kein Soft Kokosfett nehmen

Hans60

Donnerstag, 8. Dezember 2005

Kalte Schnauze I 2 Ei

(o. Kalter Hund),

175 g Kokosfett

2 Eier

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

40 g Kakao

1 TI Pulverkaffee

1 El ; Wasser; heiß

20 g Mandeln; gemahlen

25 Butterkekse; ungefähr

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit Puderzucker, Salz und Kakao schaumig rühren. Pulverkaffee mit Wasser verrühren und zusammen mit den Mandeln zufügen. Alles mit dem Kokosfett verrühren.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Abwechselnd je eine Schicht

Schokoladenmasse und nebeneinanderliegende Kekse einfüllen.

Die oberste Schicht kannst Du garnieren wenn Du willst und wie Du willst.

Im Kühlschrank erstarren lassen

Kalte Schnauze II 2 Ei

Hallo!

Kenne auch ein tolles Rezept:

250 ml Kokosöl (gibt es im Asialaden)

125 g gesiebter Puderzucker

1P. Vanillezucker

50 g gesiebttes Kakaopulver

1/2 Fl. Rumaroma (oder einen Schuss Rum)

2 Eier (M)

250-300 g Butterkekse

1. Puderzucker, Vanillezucker & Kakao in einer Rührschüssel mischen. Aroma hinzufügen.

2. Nach und nach Eier und das Öl mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Butterkekse lagenweise abwechselnd mit der Kakaomasse in eine Kastenform (am besten mit Backpapier ausgelegt) geben. Unterste Schicht Kakaomasse, oberste Kekse.

4. Kekskuchen mehrere Stunden kaltstellen.

5. Kuchen aus der Form auf eine Platte stürzen. In dicke Scheiben schneiden und genießen!!!

Kommentar von Meju 05.06.2005 02:15

Kalte Schnauze III 2 Ei

Hier mein Rezept für eine normale Kastenform;

1 Platte Palmin (250 gr,)

125 gr. Puderzucker,

1 Vanillezucker,

50 gr. Kakao,

2 Eier,

ca. 1 Paket Butterkekse

Rum oder Rumaroma.

Viel Spaß beim ausprobieren.
Blondie52 25.09.2004 11:13

Kalte Schnauze IV 2 Ei M

1 Portion

250 g Palmfett

250 g Schokolade, dunkel

250 g Puderzucker

2 Ei(er)

200 g Kekse (Butterkekse oder Amarettini)

50 g Mandeln, gehackt

50 g Walnüsse, gehackt

50 g Pistazien, gehackt

viel Rum, Amaretto ist eine schöne Abwechslung

Zubereitung

Palmfett und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Puderzucker und Rum unterrühren. Eier unterrühren, jetzt die gehackten Kekse und Nüsse gleichmäßig unterheben und in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene Kuchenform füllen. Man kann die Masse auch in kleine Pralinenförmchen füllen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen und früh genug wieder rausholen. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er zimmerwarm ist.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.02.05 Akasha_MS

Kalte Schnauze V 3 Ei

Butterkekse

Kastenform (auslegen)

3 Eier

200 g Puderzucker

4 -5 Löffel Kakao

8 -9 Würfel Palmin

Rum nach Geschmack (notfalls - Rum-Aroma)

Für die Schokomasse werden die Eier mit dem Puderzucker, dem Kakao, dem Puderzucker und dem Rum aufgeschlagen.

Das Palmin wird auf dem Herd (Topf nicht vergessen) aufgelöst und langsam! mit viel Rühren zu der Schokoladenmasse gegeben. Die ganze Masse sollte dickflüssig sein.

Dann geht's ans Schichten, abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse. Danach den "Kalten Hund" unbedingt kaltstellen, da er sonst nicht fest wird.

Kalte Schnauze VI 4 Ei

Variante I

Zutaten:

4 Eier

250 g Zucker
125 g Kakao
250 g Palmin
Leibnizkeks

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Palmin auflösen und löffelweise unter den Teig rühren. Königskuchenform mit Pergamentpapier auslegen und 1 Schicht Teig und eine Schicht Leibnizkeks abwechselnd schichten und erkalten lassen.

Kalte Schnauze VII M

Zutaten :

80 g Kokosfett
500 g Blockschokolade (halb bitter) (ODER)

375 g Blockschokolade +

125 g Milch
Butterkekse

Zuerst legt man eine kleine Kastenform sorgfältig mit Backpapier aus. Danach nimmt man einen großen Topf und füllt es ca. 1/3 voll mit Wasser. Darauf gibt man einen kleineren Topf drauf, das Wasser sollte bis zum unteren Rand des kleinen Topfes ankommen. In das kleinere Topf gibt man die Schoko. hinein bzw. die Schoko. und die Milch. Jetzt gibt man das Kokosfett hinein, wenn alles geschmolzen ist, gibt man in die Kastenform mit Abstand Butterkekse auf. Danach eine Schicht Schokolade, dann wieder die Butterkekse. bis die ganze Form voll ist, danach gibt man die ganze Form für 1-2 Tage in den Tiefkühlschrank.

Kommentar von Mickyboy_55 10.07.2004 12:34

Hallo

das Rezept ist wirklich gut mit Butterkekse aber warum so kompliziert?, ich kenne eine schnellere Art:

Kalte Schnauze VIII M

150 g Zartbitterkuvertüre

450 g Vollmilchkuvertüre

150 g Kokosfett

200ml Schlagsahne

250 g Butterkekse

1. Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett und Sahne in einem Topf schmelzen lassen.
2. Eine mit Gefrierbeutel ausgelegte Kastenform (ca. 25cm) mit einer Schicht Butterkekse auslegen. Dann mit der Schokoladencreme bedecken. Die Schritte wiederholen.
3. Die Kastenform mind. 5 Stunden kalt stellen. Am besten über Nacht.
4. Den kalten Hund aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Je nach Geschmack kann man zur Schokoladencreme noch 2 bis 3 Esslöffel Rum geben.

Vom 25.02.2004 19:02 Molarenheld

Kalten Hund IX 2 Ei

Hier ist mein Rezept.

Fett für die Form,

300 g und

100 g weißes Plattenfett (z.B. Palmin),

2 frische Eier,
300 g Zucker,
2 P. Vanille Zucker,
130 g Kakao,
100 g gehackte Mandeln,
150 g Butterkekse (30 Stück),

Eine Kastenform (25 cm lang) fetten, mit Pergamentpapier auskleiden. 300 g Fett schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Kakao unterrühren. Warmes Fett in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zufügen.

Mandeln unter die Schokomasse rühren. Eine dünne Schicht Schokomasse als erstes in die mit Pergamentpapier ausgelegte Form geben. Kekse nebeneinander in die Mitte der Form legen. 1/6 Schokomasse über die ganze Fläche bis an den Formrand füllen und glatt streichen. Auf gleiche Weise abwechselnd je 5 weitere Keks- und Schokoschichten darauf geben. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht
Molly

Kalten Hund X 3 Ei M

2 -3 Eier

250 g Zucker

6 EL Milch

1 Pk Vanillezucker

1 Fl. Backaroma "Rum" = 2 EI Rum 54 %

125 g dunklen Kakao

190 g Kokosfett (ca.) (3/4 Platte-Palmin)

250 g Margarine

1 Pk Schokoladenpudding-Pulver

Butterkekse

Buntstreusel

Eier, Zucker, Milch, Vanillezucker und Rum-Aroma miteinander verrühren, dann den Kakao dazugeben. Kokosfett und Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen. Fett nach und nach dem Teig zufügen und vorsichtig unterheben. Danach das Pudding-Pulver unterrühren. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd den Teig und Butterkekse hineinschichten. Zum Schluss mit Buntstreusel bestreuen und einige Stunden kalt

stellen.

Kalter (Spekulatius) Hund XI 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

400 g Kuvertüre, Halbbitter

200 g Palmfett

2 Ei(er)

100 g Zucker

1 Msp. Zimt

200 g Spekulatius (Mandelspekulatius)

Zubereitung

Kuvertüre klein hacken und mit dem Kokosfett vorsichtig in einem Topf schmelzen. Die Eier mit dem Zucker und dem Zimt schaumig rühren, unter die etwas abgekühlte Schokomasse rühren. Eine Kastenform (25 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Dann abwechselnd eine Schicht Kekse legen, darauf die Schokocreme streichen, u.s.w. zum Schluss die Kekse. Mindestens 4 Stunden kühl stellen, am besten in den Kühlschrank. Dann aus der Form stürzen und die Folie abziehen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

28.04.04 boston1

Kalter Hund 2 Ei

Zutaten

250 g Kokosfett (Palmin)

200 g Puderzucker

2 Eier

40 g Kakaopulver

1 El Rum

1 El Kaffeepulver

1 Prise Salz

25 Butterkekse

Zubereitung:

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Eiern, Kakao, Kaffeepulver, Rum und Salz verrühren. Das abgekühlte flüssige Fett langsam unterrühren.

Eine Kastenform mit Pergament auslegen und dann abwechselnd Schokomasse und Kekse einfüllen (mit Schokomasse anfangen und mit Keksen aufhören).

Dann in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

Kalter Hund mit Mandeln XXIV M

Zutaten für 16 Stücke:

100 g Zartbitter-Schokolade

125 g Butter

75 g Puderzucker

40 g gehackte Mandeln

2 EL Raspelschokolade

1 Pck. Butterkekse

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken. Mit Butter in einer großen Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen. Ab und zu umrühren. Puderzucker, Mandeln und die Raspelschokolade unter die Schokobutter rühren. Eine ca. 20 cm lange Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Kekse und Schokomasse lagenweise in die Form schichten und kurz erstarren lassen. Mit einer Lage Kekse schließen. Kuchen ca. 3 Stunde kalt stellen. Dann stürzen und die Folie abziehen.

Zum Schneiden das Messer in heißes Wasser tauchen, damit die Kekse nicht zerbröseln.

Kalter Hund mit Walnüssen XXV 2 Ei

250 g Kokosfett

2 Eier

180 g Puderzucker

1 Spur Salz

40 g Kakao; schwach entölt

1 Ei Instant-Kaffee

2 Ei Walnusskerne; feingehackt

24 Butterkekse
20 Walnusskerne in Hälften zum Garnieren

Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.
Eier, Puderzucker und Salz schaumig rühren, Kakao, Instant-Kaffee und gehackte Walnüsse zufügen.

Das Kokosfett nach und nach dazurühren.

Eine Kastenform mit Alupapier auslegen, den Boden mit Keksen auslegen und dann abwechselnd Kokosfettmasse und Keksschichten einfüllen.

Im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert...

Dann wird der Kuchen aus der Form gestürzt, und an den Seiten mit einem Fön ganz leicht erwärmt, und die Walnusshälften aufgesetzt.

Kalter Hund oder kalte Schnauze XXVI 1 Ei

genau es heißt
hier das Rezept:

1 Ei

150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
60 g Kakao
150 g Kokosfett
Rum
35 Butterkekse

Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Kakao und das erhitzte, wieder abgekühlte (flüssige) Kokosfett nach und nach hineinrühren. Eine kleine Kastenform mit Pergament auslegen, Keks und Schokocremeschichten abwechselnd einfüllen, erkalten lassen.

Gruß maire 12.06.2004 13:29

Kalter Hund Schwarz Weiß XXVII 2 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke
400 g Kokosfett
2 Eier (Gr. M)

300 g Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker
125 g Kakao
100 g gehackte Mandeln
150 g Butterkekse (30 Stück)

200 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. 300 g Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Kakaopulver zufügen und alles gut verrühren. Kokosfett unter Rühren zufügen. Ca. 5 EL der Schokoladenmasse zum Verzieren kühl stellen. Mandeln unter die restliche Schokomasse rühren.

2. Kastenform (ca. 1 1/4 l Inhalt) mit Alufolie auslegen und fetten. 3 Butterkekse nebeneinander auf den Boden legen, mit Schokomasse bestreichen. Jeweils noch 5 Schichten Butterkekse und Schokoladenmasse abwechselnd darüber schichten. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Kuvertüre hacken und schmelzen. 100 g Kokosfett erhitzen und in die Kuvertüre rühren. Leicht abkühlen lassen, Kuchen damit überziehen. Zurückbehaltene Schokoladenmasse im heißen Wasserbad erhitzen. Masse in einen Gefrierbeutel geben, die Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 560 kcal E 7g, F 41 g, KH 40 g

Mini Nr. 42/03

Kalter Hund XII 1 Ei

Kastenform 11,5x8,5 cm

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Kühlzeit

85 g Kokosfett
1 Ei (Größe M)
75 g gesiebter Puderzucker
20 g gesiebtes Kakaopulver
etwa 12 Butterkekse

1. Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.

2. Das Ei mit Puderzucker und Kakao verrühren und das Kokosfett unterrühren. Die Kastenform mit Back- oder Pergamentpapier auslegen und abwechselnd Kakaocreme und Kekseeinschichten.

3. Die Kastenform in den Kühlschrank stellen und den kalten Hund fest werden lassen (am besten über Nacht).

4. Den kalten Hund dann stürzen, das Papier abziehen und das Gebäck in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp 1:

Das Ei sollte dieselbe Temperatur haben wie das Kokosfett, weil die Masse sonst gerinnen könnte.

Tipp 2:

Wer keine kleine Kastenform hat, kann auch eine mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegte, eckige Vorratsdose, Gefrierbox oder ähnliches verwenden oder ein Förmchen aus Alufolie selber formen.

Abwandlung:

Für Schoko-Bananen die Schokoladencreme wie oben angegeben zubereiten und etwa die Hälfte davon in die vorbereitete Form streichen. 1 Banane schälen, längs halbieren, die Hälften nebeneinander in die Form legen und die restliche Schokoladencreme darauf verteilen. Kühl stellen. Die Schoko-Bananen in dicke Scheiben schneiden und mit geschlagener, nach Belieben mit Kokosraspeln verrührter Sahne servieren.

Kalter Hund XIII 1 Ei M

3 EL Puderzucker,
4 EL Kakaopulver,
2 EL Milch oder Kaffee,

1 Ei,

125 g Kokosfett,
24 Leibnizkekse,
4 EL Haselnussblättchen,

100 g süße Sahne,

1 Pck. Vanillezucker.

Den Puderzucker mit dem Kakaopulver, der Milch oder dem Kaffee und dem Ei in einer Schüssel glattrühren. Das Kokosfett bei milder Hitze verflüssigen. Das abgekühlte, aber noch flüssige Fett langsam mit der Kakaomasse verrühren.

Eine Kastenform mit Butterbrotpapier auskleiden. Etwas Kakaomasse auf den Boden streichen und mit einer Schicht Butterkekse abdecken, wieder etwas von der Creme drüberstreichen. Die letzte Schicht besteht aus Kakaocreme. Den kalten Hund für mindestens 4 Stunden kühl stellen. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Kuchen aus der Form heben, das Papier lösen und die Oberfläche mit Sahnetupfen und Haselnussblättchen garnieren.

baumannsusi 11.10.2004 11:55

Kalter Hund XIV 1 Ei M

Ich habe auch einen Rezept, es heißt auch Kalter Hund, aber schmeckt wesentlich besser und ist nicht so schwer für den Magen wie der obere. Hier ist es:

Teig:

1/2 kg Mehl
150 g Butter
150 g Zucker
1/2 P. Backpulver

1 Ei

200 ml Sauerrahm oder Milch

- von den Zutaten einen glatten Teig kneten und etwas ruhen lassen (ca. 30 Min.)
- Teig in 5 gleiche Teile verteilen und jedes sehr dünn ausrollen (in der Größe eines Backofenblechs)
- den Blech umdrehen und den Teig auf der gefetteten und bemehlten Unterseite [im Ofen bei 160 Grad \(Umluft\) goldgelb backen](#) und so noch 4 mal (zuerst mit einem Gabel mehrmals einstechen)
- die Platten auskühlen lassen

Cremefüllung:

1 l Milch
5 große EL Mehl

250 g Zucker
3 TL Kakaopulver oder 100 g geschmolzene Schokolade
150 g Butter

- Mehl mit dem Zucker und Kakaopulver gut vermischen und etwas Milch dazufügen, dass es eine cremige Masse entsteht
- die Masse in die kochende Milch geben und etwa 10 Minute gut kochen (immer weiter rühren, dass es nicht anbrennt)
- wenn die Creme gut ausgekühlt ist schaumig gerührte Butter unterrühren und in 4 Teile gleichmäßig teilen
- jede Teigplatte mit einem Teil der Creme bestreichen und aufeinander setzen
- die 5. Platte darauf setzen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen (mit Backpapier bedecken und mit mittelschweren Büchern beschweren)
- den fertigen Kuchen kann man mit einer Schokoladenglasur verzieren
- der Kuchen in Quadrate schneiden (ergibt sehr viel und man kann ihn gut einfrieren)

Hoffentlich wirst du nicht erschrecken vor ein bisschen Arbeitsaufwand, aber, glaube mir, es lohnt sich!

Guten Appetit!!!!

Suzana 09.07.2004 17:40

Kalter Hund XIX 2 Ei

Zutaten und Zubereitung:

250 g Kokosfett zerlassen
125 g gesiebten Puderzucker
oder feinkörnigen Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g gesiebten Kakao
½ Fläschchen Rum Aroma = 1 Ei Rum in eine Rührschüssel heben, alles nach und nach mit
2 Eiern und dem lauwarmen Kokosfett
verrühren.

250 - 300 g rechteckige
Butterkekse lagenweise abwechselnd mit der
Kakaomasse in eine mit Pergament-
Papier ausgelegte Kastenform (etwa 20 X 11 cm)
füllen, die unterste Schicht muß aus Kakao-
Masse, die oberste Schicht aus Keksen bestehen.
Den Kuchen mehrere Stunden, am besten über

Nacht, kalt stellen, ihn dann in Scheiben schneiden

Kalter Hund XV 1 Eigelb

250 g Puderzucker und
2 EL Kakao durch ein Sieb streichen.
100 g Palmin schmelzen und etwas erkalten lassen. Zusammen mit
2 cl Rum oder Weinbrand unter die Zuckermasse rühren.
250 g Butterkeks in eine Kastenkuchenform Butterbrotpapier legen und unten eine Schicht Kekse, dann etwas von der Zuckermasse darüber streichen, Kekse, so verfahren bis alles aufgebraucht ist. Kühl stellen und dann vom Papier lösen und in Scheiben schneiden. Ganz köstlich. zu Kindergeburtstagen. Auch ein Eigelb unter die Zuckermasse verrührt ist sehr gut, da es dann Glanz bekommt.

Kalter Hund XVI 2 Ei

Zutaten (für ca. sechs bis acht Personen)
250 g Kokosfett
250 g Puderzucker

2 Eier

50 g Kakao
1 El. Pulverkaffee
1 El. Rum
1 Prise Salz
25-30 Kekse (Leibnitz)
Pergamentpapier für die Form
Kandierte Kirschen zum Garnieren

Zubereitung

Das Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Zucker mit den ganzen Eiern schaumig rühren, Kakao, Pulverkaffee, Salz und den Rum unterrühren. Dann das abgekühlte, noch flüssige Kokosfett nach und nach in die braune Masse rühren.

Der kalte Hund wird in einer Kastenform geschichtet. Hierzu wird die Masse zuerst 1/2 cm hoch in die Form gefüllt. Dann wird eine Lage Kekse darauf gelegt.

Jetzt werden Masse und Kekse abwechselnd geschichtet bis alles verbraucht ist.

Die letzte Schicht sollte noch einmal aus der Masse bestehen. Jetzt muß der Hund

Kalter Hund XVII 2 Ei

250 g Kokosfett
250 g Puderzucker
50 g Kakao
1 EL Pulverkaffee
1 Prise Salz

2 Eier

1 EL Rum
1 Pk Butterkekse

Das Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen. Nebenbei Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Eier und den Rum in einer Schüssel verrühren. Wenn das Fett zerlaufen ist, dieses abkühlen lassen und dann der Masse zugeben.

Nun eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd von der Masse und den Keksen einschichten.

2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Kuchen auf eine Platte stürzen.

Kalter Hund XVIII 2 Ei

2 Eier

150 g Puderzucker
1 Prise Salz
40 g Kakao
175 g Palmin
1 TL Instantkaffee
1 TL heißes Wasser
40 g gemahlene Mandel

1. Die Eier mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Kakao schaumig rühren.

2. Das Palmin schmelzen, abkühlen lassen und zur Kakaomasse hinzufügen.

3. Den Instantkaffee mit dem Wasser verrühren und zusammen mit den = gemahlenden Mandeln unter die Kakaomasse rühren.
4. Abwechselnd die Kakaomasse und Butterkekse in eine gefettete Kastenform füllen.
5. Die Kastenform solange in den Kühlschrank stellen, bis die Kakaomasse fest ist.

Kalter Hund XX 3 Ei

Zutaten für 10 Portionen
375 g Palmfett

3 m.-große Ei(er)

1 Prise Salz
200 g Puderzucker
6 EL Kakaopulver
1 EL Kaffee Instantpulver
2 EL Bailey's Irish Cream
1 Zitrone(n) unbehandelt, abgeriebene Schale
12 Stück Zwieback
10 g Pinienkerne
10 g Pistazien, gehackte
Zitronenmelisse, zum Verzieren

Zubereitung

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Salz und Puderzucker schaumig rühren. Kakao, Kaffeepulver, Baileys und Zitronenschale zufügen und verrühren. Flüssiges Kokosfett einrühren. Kastenform (ca. 1 1/4 Liter Inhalt) mit Backpapier auslegen. 3 Zwieback nebeneinander auf den Kastenformboden legen und ca. 1/4 der Schokoladenmasse darauf verteilen. je noch 3 Schichten Zwieback und Schokoladenmasse im Wechsel darüber schichten, Mit einer Schicht Schokolade abschließen. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Pinienkerne rösten. Abkühlen lassen. Pistazien und Pinienkerne auf den Kuchen streuen und etwas andrücken. Evtl. mit Zitronenmelisse verziert servieren.
Ergibt ca. 14 Scheiben Zubereitung: ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

kcal/Scheibe: ca. 370 Fett/Scheibe: ca. 30 g

Tipp: Kalter Hund, auch Kalte Hundeschнауze oder Junggesellenkuchen genannt, ist der in Kinderkreisen wohl beliebteste Kuchen. Klassisch wird er mit Butterkeksen in die Form geschichtet, wir haben ihn mal mit Zwieback zubereitet. Wer will, kann es auch einmal mit Kokoszwieback oder anderen Keksen probieren. Süßschnäbel werden begeistert sein!

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.06.03 Marina25

Kommentar von TexMexHex 14.07.2003 18:38

Wir finden, dass kalter Hund mit Butterkeksen besser schmeckt als mit Zwieback

Kommentar von Mickyboy_55 10.07.2004 12:34

Hallo

das Rezept ist wirklich gut mit Butterkekse aber warum so kompliziert?, ich kenne eine schnellere art:

Kalter Hund XXI 3 Ei

375 g Kokosfett

3 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

200 g Puderzucker

6 EL Back-Kakao

1 EL Kaffee-Instantpulver

2 EL Baileys (Whiskey-Likör)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelte. Zitrone

12 Zwieback

je 10 g Pinienkerne und gehackte Pistazien

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Salz und Puderzucker schaumig rühren. Kakao, Kaffeepulver, Baileys und Zitronenschale zufügen und verrühren. Flüssiges Kokosfett einrühren.

2. Kastenform (ca. 1 1/4 Liter Inhalt) mit Backpapier auslegen. 3 Zwieback nebeneinander auf den Kastenformboden legen und ca. 1/4 der Schokoladenmasse darauf verteilen. je noch 3 Schichten Zwieback und Schokoladenmasse im Wechsel darüber schichten, Mit einer Schicht Schokolade abschließen. Ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Pinienkerne rösten. Abkühlen lassen. Pistazien und Pinienkerne auf den Kuchen streuen und etwas andrücken. Evtl. mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Ergibt ca. 14 Scheiben Zubereitung: ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)
kcal/Scheibe: ca. 370 Fett/Scheibe: ca. 30 g

Extra-Tipp

Kalter Hund, auch Kalte Hundeschnauze oder Junggesellenkuchen genannt, ist der in Kinderkreisen wohl beliebteste Kuchen. Klassisch wird er mit Butterkekse in die Form geschichtet, wir hoben ihn mal mit Zwieback zubereitet. Wer will, kann es auch einmal mit Kokoszwieback oder anderen Keksen probieren. Süßschnäbel werden begeistert sein!
Avanti Nr. 4/03

Ig Mirjam 26.09.2004 23:56

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
18.05.03 Konny74

Kalter Hund XXII 4 Ei

Zutaten für 10 Portionen

4 Ei(er)

250 g Zucker
125 g Kakaopulver
250 g Palmfett
1.5 Pkt. Kekse (Butterkekse)

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Kakao vorsichtig (staubt!) unterrühren. Palmin auflösen und langsam unter die Masse rühren. Eine große Kastenform mit Klarsichtfolie oder Pergament auslegen, beginnen mit einer Schicht Schokomasse, dann Kekse usw. Mit Keksen abschließen. Im Kühlschrank erkalten lassen, stürzen und mit einem Säge- oder Elektromesser in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.04.01 Petra Regina

Kalter Hund XXIII M

Schokoladencreme:

150 g Halbbitter-Kuvertüre

450 g Vollmilch-Kuvertüre

150 g Kokosfett, z.B. Palmin

200 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

Außerdem:

ca. 250 g Butterkekse

Schokoladencreme: Beide Kuvertüren grob hacken und mit klein geschnittenem Kokosfett und Sahne in einem Topf zusammen auflösen und dabei gut verrühren.

Zuletzt Vanille Zucker unterrühren. Eine Kastenform (25x11 cm) fetten, mit Backpapier auslegen und mit einer Schicht Butterkekse auslegen (Kekse evtl. zerbrechen). Nun soviel Schokoladencreme auf der Kekeschicht verteilen, bis diese bedeckt ist. Übrige Butterkekse mit restlicher Creme auf diese Weise in die Form schichten und dabei mit Keksen abschließen. Die Form am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird. Gebäck mit einem Messer und mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

TIPP: Nach Wunsch zusätzlich 1 Päckchen Finesse Orangenfrucht unter die Schokomasse rühren.

Kalter Hund, Kalte Schnauze, Zebratorte 2 Ei M

Der Partyhit der 50er Jahre, anno 1955

Rezept I

250 g Kokosfett (Palmin)

200 g Puderzucker

2 Eier

40 g Kakaopulver

1 EL Kaffeepulver, fein gemahlen

1 EL Rum (oder Rumaroma)

Prise Salz

25 Butterkekse

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Eiern, Kakao, Kaffeepulver, Rum und Salz vermengen. Das abgekühlte flüssige Fett langsam unterrühren.

Kastenform mit Pergament auslegen. Schichtweise Schokomasse und Kekse einfüllen (mit

Schokomasse anfangen und mit Kekse enden).

Kühlschrank stellen und erhärten lassen.

Rezept II 4 Ei

4 Eier

250 g Zucker

125 g Kakao

250 g Kokosfett (Palmin)

Butterkekse (Leibnizkeks)

Eier und Zucker schaumig rühren. Palmin schmelzen, löffelweise unter den Teig rühren. Königskuchenform mit Backpapier auslegen. 1 Schicht Teig und 1 Schicht Leibnizkeks abwechselnd schichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezept III 3 Ei

Butterkekse

Kastenform (auslegen)

3 Eier

200 g Puderzucker

4 - 5 EL Kakao

8-9 Würfel Kokosfett (Palmin)

1 EL Rum

Für die Schokomasse werden Eier mit Puderzucker, Kakao, Puderzucker und dem Rum aufgeschlagen. Palmin im Topf langsam schmelzen und unter kräftigen Rühren zur Schokoladenmasse gegeben. Masse sollte dickflüssig werden. - Abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse schichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezept IV 3 Ei M

3 Eier

250 g Zucker

6 EL Milch

1 P. Vanillezucker
1 EL Rum (oder Rumaroma) oder 1 Flasche "Rum Backaroma"
125 g Kakao
190 g Kokosfett (Palmin)
250 g Margarine (oder Butter)
1 Pk Schokoladenpuddingpulver

Butterkekse

Buntstreusel

Eier, Zucker, Milch, Vanillezucker und Rum verrühren. Kakao einrühren. Kokosfett mit Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Fett nach und nach dem Teig zufügen und vorsichtig unterheben. Danach das Puddingpulver unterrühren. Kastenform mit Backpapier auslegen. Abwechselnd den Teig und Butterkekse einschichten. Zum Schluss mit Buntstreusel bestreuen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

REZEPT V 2 Ei

250 g Kokosfett (Palmin)
250 g Puderzucker (Staubzucker)
50 g Kakao
1 TL Pulverkaffee (Instant)
Prise Salz

2 Eier

1 TL Rum (oder Rumaroma)
1 Pk Butterkekse

Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Eier, Rum in einer Schüssel verrühren. Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann der Masse hinzu fügen. Kastenform mit Backpapier auslegen. Abwechselnd 1 Schicht Masse und 1 Schicht Kekse einschichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

REZEPT VI 4 Ei

500 g Kokosfett (Palmin)

4 Eier

370 g Zucker
80 - 150 g Kakao
2 - 3 Pk Butterkekse
1 EL Rum (oder Rumaroma) oder 2 - 3 Kaffeelöffel Nescafe
2 Pk Vanillezucker

Eier mit Zucker schaumig rühren. Kakao durch ein Sieb hinzu sieben. Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann der Masse hinzu fügen. Kastenform mit 30cm mit Backpapier auslegen. 1 Lage Butterkekse, dann 1 Lage

Schokomasse abwechselnd schichten. Die oberste Schicht sowie Seiten und Boden sind aus Schokoladenmasse. Im Kühlschrank erkalten lassen. Nach 3-5 Tagen aus der Form nehmen und je nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden.

Kalter Kekskuchen XXVIII 2 Ei

(Ischokoladkaka)

Zutaten:

250 g Kokosfett

2 Eier

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

4 El Kakao (40 g)

1 El Instant - Kaffee (10 g)

1 Glas Rum (2 cl)

abgeriebene Schale einer Zitrone

24 rechteckige Butterkekse (240 g)

2 El Pistazien (20 g)

Zubereitung:

Ob Sie ihn nun Kalter Kekskuchen, Kellerkuchen, Kalter Hund oder Kalte Schnauze nennen, die phantasievollen Namen meinen alle den gleichen: Nämlich den praktischsten, vielleicht sogar den schnellstens Kuchen der Welt.

Kekse werden mit Schokoladenmasse zu einem Kuchen zusammengesetzt. Der Backofen ist überflüssig, aber der Kühlschrank ist nötig. Sie sehen, vor diesem Kuchen muß nicht einmal die ganz junge, noch etwas unerfahrene Hausfrau Angst haben.

Übrigens kennen auch die Schweden den Kalten Kekskuchen. Bei ihnen heißt er Ischokoladkaka, was übersetzt Eis - Schokoladen - Kuchen heißt.

Kokosfett in einem Topf schmelzen lassen. Eier, Salz und Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Kakao und Kaffeepulver unterrühren. Rum und Zitronenschale zugeben. Kokosfett abkühlen lassen. Nach und nach in die Kakaomasse einrühren.

Einen Bogen Alufolie auf dem Tisch ausbreiten. 4 Kekse hintereinander drauflegen. Alufolie rundherum zu einem Rand hochbiegen. Kekse mit etwas Schokoladenmasse bestreichen und wieder 4 Kekse drauflegen. Und so weiter, bis alle Kekse verbraucht sind. Obere Schicht: Schokoladenmasse.

Kuchen in den Kühlschrank stellen und 120 Minuten durchkühlen lassen. Rausnehmen. Vorsichtig aus der Alufolie lösen. Auf eine längliche Glasplatte legen. Für die oberste Schicht Schokoladenmasse Pistazien hacken und über den Kuchen streuen. In dünne Scheibchen aufschneiden und sofort servieren, sonst wird der Kuchen wieder weich.

Kalorien pro Stück: Etwa 210 / 880 Joule

PS:

DER KUCHEN HÄLT SICH IM KÜHLSCHRANK BIS ZU 3 MONATEN.

Kalter Kuchen XXIX 2 Eigelb M

Zutaten für die Buttercreme:

3/4 l Milch

1 Vanillestange

1 Prise Salz

90 g Zucker

85 g Speisestärke

375 g Butter

2 Eigelb

Instant-Kaffeepulver nach Belieben

evt. 1/2 Fläschchen Rum-Aroma = 1 El Rum

2-3 Pakete Butterkekse (für mehr Biss kann man auch Vollkornbutterkekse nehmen)

STARKER, kalter Kaffee, ca 1/4 Liter (kein Muckefuck !!!!!!!!!!!!!)

Die Speisestärke mit etwas Milch in einem Tupper-Schüttelbecher klumpchenfrei glattrühren. Milch mit Zucker, Salz, ausgekratztem Vanillemark und Schote aufkochen lassen. Die aufgerührte Speisestärke in die kochende Milch geben, noch 1 Minute aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Vanilleschote herausfischen, den Instantkaffee und die 2 Eigelb unterziehen. Abkühlen lassen.

Beim Abkühlen darauf achten, dass sich keine Haut auf dem Flammeri bildet, indem man Frischhaltefolie direkt auf dem Flammeri legt.

Die Butter/Margarine mit dem Mixer schaumig rühren und esslöffelweise dem Flammeri zugeben und gut untermischen.

Butterkekse KURZ in den starken, erkalteten Kaffee trinken.

Eine Lage Butterkekse auf einer Platte zu einen Rechteck auslegen, eine dünne Schicht Buttercreme darauf verteilen und Vorgang wiederholen. Mit einen Schicht Buttercreme abschließen. Oben auf den Kalender kommt ein kleiner Turm aus Butterkeksen und Creme (= der Abreißkalender). Mit der Garnierspritze das Datum 1.1.2005 aufspritzen.

Liebe Grüße

FADI 28.12.2004 11:51

zu Neujahr gemacht. Auch wenn es ein sogenannter "kalter" Kuchen (ohne Backen) ist, so empfiehlt es sich den Kuchen mindestens 1 Tag im Voraus zu bereiten, damit er durchziehen kann

Kalter Kuchen XXX 4 Ei

(Kalter Hund)

(4 Portionen)

1 Pf. Palmin

4 Eier

3/4 Pf. Zucker

80 - 150 gr. guten Kakao

2 - 3 P Butterkekse

evtl. 1 Schuss Rum oder 2 - 3 Kaffeelöffel Nescafe oder 2 P echten Vanillezucker

Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao durch ein Sieb dazugeben, sowie je nach Wunsch die Geschmackszutaten. Das flüssige, warme Palmin (man lässt es in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen) nach und nach darunter rühren.

Eine kleine Kastenform (30 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Eine Lage Butterkekse, dann die Schokoladenmasse abwechselnd einfüllen. Die oberste Schicht sowie Seiten und Boden sind Schokoladenmasse. Kaltstellen, nach 2 - 5 Tagen aus der Form nehmen und je nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden.

Keks Torte XXXI 2 Ei M

"Gracia"

Zutaten (für 16 - 20 Tortenstücke)
3 Pakete (klein = 36 Butter KEKS
250 g Kokosfett
250 g Puderzucker
2 Päckchen Eispulver Vanillegeschmack
4 Ei Weinbrand

2 Eier

100 g gemahlene Mandeln oder Nüsse
einige Tropfen Bittermandel-Aroma

1 Ei geraspelte Schokolade

12-16 PETITS FOURS oder SÜSSE PLÄTZCHEN, Mandeln oder
Nüsse 36 Stück)

Zubereitung :

Eier mit dem Puderzucker gut verrühren.
Weinbrand, Eispulver und Aroma nach und nach hinzugeben.
Kokosfett bei geringer Hitze schmelzen lassen und fast abgekühlt
in kleinen Mengen unter die Masse rühren; dann mit dem Schneebesen
kräftig durchschlagen.
Butter KEKS zerkleinern und zusammen mit den gemahlenden
Mandeln unter die Masse mischen.
Eine kleine Springform mit Pergamentpapier auslegen und die
Masse so fest hineindrücken, dass keine Luftlöcher entstehen können.

Anregung zum Garnieren:

Den Tortenrand mit PETITS FOURS oder SÜSSEN PLÄTZCHEN be-
legen. Man kann auch Mandeln oder Nüsse nehmen.
Die Tortenmitte mit geraspelter Schokolade bestreuen, über Nacht
kaltstellen.
Die fertige Torte aus Form und Papier lösen und in Stücke schneiden.

Keller Kuchen XXXII 1 Ei

1 Ei mit
150 g Zucker schaumig
1 Vanillezucker unterrühren
150 g Kokosfett auflösen, etwas abkühlen lassen, zusammen mit
50 - 60 g Kakao und
1-2 EL Rum in die Zucker-Masse geben.

30 - 35 Butterkekse

Eine kleine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen.
Schichtweise Kekse und Creme hineingeben, im Kühlschrank
erstarren lassen.

Keller Kuchen XXXIII 1 Ei M

1 Ei

150 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g Kokosfett
30 g Kakao

50 g Schokolade, ger.

12 EI Rum

30 - 35 Butterkekse

Eine kleine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen.
Schichtweise Kekse und Creme hineingeben, im Kühlschrank
erstarren lassen

Keller Kuchen XXXIV 2 Ei

250 g Palmin

2 Eier

250 g Zucker
50 - 75 g Kakao
1 EI Kaffee, gem.
1 Pr Salz
1 EI Rum

25 Butterkekse

Aus den obigen Zutaten eine cremige Masse schlagen.
Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen. Dann abwechselnd
eine dünne Schicht Creme, dann darauf die Kekse legen.
Am Besten werden die Kekse immer wieder versetzt reingelegt.
Solange weitermachen bis die oberste Schicht Creme ist.

Keller Kuchen XXXV 2 Ei

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit

125 g gesiebter Puderzucker
1 Pck. Vanille Zucker
50 g gesiebter Kakao
1/2 Fläschchen Rum-Aroma = 1 Ei Rum

2 Eier

250 g zerlassenes, abgekühltes Kokosfett
250-300 g rechteckige Butterkekse

1. Puderzucker mit Vanille Zucker, Kakao und Rum-Aroma in eine Rührschüssel geben.

2. Alles nach und nach mit den Eiern und dem Kokosfett mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe verrühren.

Die Butterkekse lagenweise abwechselnd mit der Kakaomasse in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (etwa 20 x 11 cm) füllen. Die unterste Schicht muss aus Kakaomasse, die oberste aus Keksen bestehen.

4. Den Kuchen mehrere Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Den Kuchen stürzen und in Scheiben schneiden.

Lukullus XXXVI 3 Ei

(kalter Hund)

Für 4 Personen

300 g Kokosfett
125 g Puderzucker
45 g Kakao

2-3 Eier

2 Päckchen Butterkekse

Das Kokosfett in einen Topf geben und bei geringer Hitze zerlaufen lassen. In der Zwischenzeit den Puderzucker, die Eier und den Kakao verrühren. Das Kokosfett von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Das fast abgekühlte Kokosfett zu dem Puderzucker, Kakao und den Eiern geben. In eine mit Butterbrotpapier ausgelegte Kastenform eine Schicht Kekse - Schokomasse darüber geben usw. bis Schokolade alle ist. Kuchen kalt stellen und nach dem Erhärten aus der Kastenform stürzen.

Schoko Keks Kuchen XXXVII 2 Ei

4 Portionen

300 g Palmfett
125 g Puderzucker
45 g Kakaopulver
2 Ei(er)
2 Pkt. Kekse (Butterkekse)

Kokosfett zerlaufen lassen. Zucker, Kakao und Eier miteinander verrühren. Das abgekühlte Kokosfett nach und nach zu der Kakaomischung geben. Kastenform mit Backpapier auslegen und abwechselnd mit einer Schicht Schokomasse und Kekse füllen. Mit Schokomasse beginnen, mit Kekeschicht abschließen. Alles ca. 1 Stunde erkalten lassen und anschließend Kastenform umstülpen. Der "Kalte Hund" kann dann noch beliebig mit Smarties, Zuckerstreusel etc. dekoriert werden.

Verfeinerungsalternativen für die Schokomasse:

1/2 TL Kaffee oder
1 EL Rum oder
1/2 Päckchen Vanillezucker oder
Mandeln oder
Zitrone oder
Nutella

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
18.05.03 Konny74

Variante II, XXXVIII 3 Ei

Zutaten:
Butterkekse
Kastenform (auslegen)

3 Eier
200 g Puderzucker
4-5 Löffel Kakao
8-9 Würfel Palmin
Rum nach Geschmack (notfalls Rum-Aroma)

Zubereitung:

Für die Schokomasse werden die Eier mit dem Puderzucker, dem Kakao, dem Puderzucker und dem Rum aufgeschlagen. Das Palmin wird auf dem Herd (Topf nicht vergessen) aufgelöst und langsam! mit viel Rühren zu der

Schokoladenmasse gegeben.
Die ganze Masse sollte dickflüssig sein. Dann geht's ans Schichten, abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse. Danach den "Kalten Hund" unbedingt kaltstellen, da er sonst nicht fest wird.

Variante III, XXXIX 3 Ei M

Zutaten:

2-3 Eier

250 g Zucker

6 El. Milch

1 P. Vanillezucker

1 Fl. Backaroma "Rum" = 2 El Rum 54 %

125 g dunklen Kakao

190 g Kokosfett (ca.) (3/4 Platte Palmin)

250 g Margarine

1 P. Schokoladenpudding-Pulver

Butterkekse

Buntstreusel

Zubereitung:

Eier, Zucker, Milch, Vanillezucker und Rum-Aroma miteinander verrühren, dann den Kakao dazugeben. Kokosfett und Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen. Fett nach und nach dem Teig zufügen und vorsichtig unterheben. Danach das Pudding-Pulver unterrühren. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd den Teig und Butterkekse hineinschichten. Zum Schluss mit Buntstreusel bestreuen und einige Stunden kalt stellen.

Variante IV, XXXX 2 Ei

Zutaten:

250 g Kokosfett

250 g Puderzucker

50 g Kakao

1 Tl. Pulverkaffee

1 Prise Salz

2 Eier

1 Tl. Rum

1 Pk. Butterkekse

Zubereitung:

Das Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen. Nebenbei Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Eier und den Rum in einer Schüssel verrühren. Wenn das Fett zerlaufen ist, dieses abkühlen lassen und dann der Masse zugeben. Nun eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd von der Masse und den Keksen einschichten. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Kuchen auf eine Platte stürzen und los geht's.

Variante V, XXXXI 4 Ei

Zutaten:

1 Pf. Palmin

4 Eier

3/4 Pf. Zucker

80 - 150 gr. guten Kakao

2 - 3 Päckchen Butterkekse

evtl. 1 Schuss Rum (für Kindergeburtstage natürlich ohne Alkohol)

oder 2 - 3 Kaffeelöffel Nescafe

2 Päckchen echten Vanillezucker

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao durch ein Sieb dazugeben, sowie je nach Wunsch die Geschmackszutaten. Das flüssige, warme Palmin (man lässt es in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen) nach und nach darunter rühren.

Eine kleine Kastenform (30 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Eine Lage Butterkekse, dann die Schokoladenmasse abwechselnd einfüllen. Die oberste Schicht sowie Seiten und Boden sind Schokoladenmasse.

Kaltstellen, nach 2 - 5 Tagen aus der Form nehmen und je nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden.

Variante VI, XXXXII M

150 g Zartbitterkuvertüre

450 g Vollmilchkuvertüre

150 g Kokosfett

200ml Schlagsahne

250 g Butterkekse

1. Kuvertüre grob hacken und mit Kokosfett und Sahne in einem Topf schmelzen lassen.
2. Eine mit Gefrierbeutel ausgelegte Kastenform (ca. 25cm) mit einer Schicht Butterkekse auslegen. Dann mit der Schokoladencreme bedecken. Die Schritte wiederholen.
3. Die Kastenform mind. 5 Stunden kalt stellen. Am besten über Nacht.
4. Den Kalten Hund aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Je nach Geschmack kann man zur Schokoladencreme noch 2 bis 3 Esslöffel Rum geben.

Oranca 25.09.2004 16:10

Torten

Affentorte I M o

1 Biskuit-Tortenboden nach Wahl, hell oder dunkel
5-6 Bananen der Länge nach halbieren, mit etwas Zitronensaft beträufeln und dann den Tortenboden damit belegen. Aus

0,5 l Milch,

1,5 Päckchen Vanillepudding und
125 g Zucker einen Pudding kochen.

Den zimmerwarmen Pudding mit

125 g Butter ebenfalls zimmerwarm, zur Buttercreme rühren.

Die Creme über den Bananen glatt streichen, dann einige Zeit kühl stellen und mit

200 g geschmolzener Schokolade überziehen.

Evtl. in die noch warme Schokolade Tortenstücke markieren, dann kann man die Torte besser schneiden. Das Messer am besten in heißes Wasser tauchen und vor dem Schneiden mit Zewa abwischen, damit die Creme an den Schnittstellen nicht gerinnt.

Torte gut gekühlt servieren.

Affentorte II M o

1 Biskuitboden

3 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Vanillepudding ohne Kochen Bananen

2 Tafeln Schokolade

Sahne steif schlagen und Vanillepudding unterrühren. Bananenscheiben auf den Tortenboden setzen. Sahnecreme kuppelartig darauf verteilen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf der Sahnecreme verteilen.

After-Eight-Torte M o

1 Tortenboden

2 Pkg. After Eight (400 g)

3/4 l Sahne,

4Pkg. Sahnesteif

Verzierung:

100 ml Sahne

etwas Kakao

Die After-Eight-Tafelchen, bis auf 8 Stück, mit der Sahne aufkochen und über Nacht kaltstellen. Die After-Eight-Sahne am nächsten Tag mit Sahnesteif schlagen. Die Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen.

100 ml Sahne steif schlagen, in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahneschleifen verzieren, mit den übriggebliebenen After-Eight-Tafelchen, garnieren. Die Torte mit etwas Kakao bestäuben und gut gekühlt servieren.

Apfelmustorte M o

Biskuitboden

Belag:

1 Becher Schlagsahne,

1 Bw Joghurt,

¼ l Apfelmus,

1-2 El Zucker,

4 El Rum,

Saft von einer Zitrone

4 Blatt Gelatine

2 El Marillenmarmelade

1-2 Tüte Löffelbiskuit

Biskuitboden mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Einen Butterpapierstreifen um die Torte legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Apfelmus auflösen, abkühlen lassen. Schlagsahne schlagen, mit Joghurt, Zucker, Rum, Apfelmus und Zitronensaft vermischen. Nicht erschrecken, die Masse ist weich. Die Masse eher säuerlich würzen, da die Löffelbiskuit süß sind. Löffelbiskuit und Creme abwechselnd auf den Tortenboden geben und glattstreichen. 3-4 Std im Kühlschrank kaltstellen.

Aprikosentorte 2 Eiweiß M o

Für 8 Stücke

Keksboden:

100 g Schneekoppe Butterkekse

50 g weiche Butter

Füllung:

1 unbehandelte Zitrone

500 g reife Aprikosen

6 Blatt weiße Gelatine

500 g fettarme Dickmilch

2 El Schneekoppe

Aprikosenkonfitüre

Schneekoppe flüssige Süßkraft

2 frische Eiweiß

1 El grüne Pistazienkerne

Zubereitungszeit 50 Minuten

Kühlzeit 4 Stunden

1. Die Kekse fein zerbröseln. Mit Butter zu Krümeln verarbeiten. Den Boden einer kleinen Springform (20 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Krümel mit einem Esslöffel auf den Boden drücken.

2. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln. 200 g Aprikosen auf dem Boden verteilen.

3. Gelatine in wenig Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Dickmilch, 3 Esslöffel Zitronensaft, Zitronenschale, Aprikosenkonfitüre und flüssige Süßkraft verrühren. Etwas Dickmilchmischung mit der Gelatine verrühren, die Gelatinemasse unter die restliche Dickmilchcreme rühren. Im Kühlschrank einige Minuten kalt stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.

4. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf den Krümelboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen, bis die Creme vollständig erstarrt ist. Pistazien hacken. Die Torte mit restlichen Aprikosen und Pistazien garnieren.

Pro Stück 811/194 kJ/kcal

7 g Eiweiß

9 g Fett

22 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2 BE

Mit einem Trick können Sie die Kekse ganz leicht und schnell zerkleinern. Dafür die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz nach Belieben fein zerkrümeln.

Aprikosentorte-Kuchen M o

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf

750 g Quark

250 g Vollrohrzucker

1/2 Tl Vanillepulver/ 1 T Vanillezucker

2 Tüten gem. Gelatine, nach Anweisung der Tüte

alles mit einander vermengen

+ in eine 24 cm 8 Springform,

die mit Backpapier ausgelegt

+ deren Boden mit zerdrückte Baiser ca 1 cm hoch

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Bananentorte 5 Ei M o

5 Eier

6 El. Wasser

25 dag Mehl

25 dag Zucker

5 Msp. Backpulver Biskuit machen, im Tortenring backen.

Fülle:

1/2 l Schlagrahm schlagen,

5 dag Zucker

4 Blatt Gelatine

1 kg Bananen kurz vor Verwendung in Scheiben schneiden

1 Pkg, Tortengelee

5 dag Zucker nach Vorschrift zubereiten

Biskuit 1mal durchschneiden, mit Läuterzucker und etwas Rum tränken.

Fülle vorbereiten.

Den Tortenring in Größe der Torte stellen, den Boden mit Alufolie umschließen. Sollte ganz glatt sein innen.

Bananenscheiben in die Form legen und den noch heißen Tortenguss eingießen, Bananen sollten alle mit Guss bedeckt sein. Etwas steif werden lassen.

Eine Schicht Creme eingießen, dann einen Tortenboden darauf legen.

Dann einen Schicht Bananen und den Rest der Creme. Zuletzt noch den Tortenboden.

Diese verkehrte Torte im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Rand lösen und mit der Form auf Kuchenplatte stürzen. Ring lösen.

Den Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen verzieren.

Ich habe diese Torte selber erfunden, daher die nicht ganz professionelle Schreibweise.. Das schöne ist, die ganz glatte Oberfläche mit den Bananen im Gelee.

Bananentorte Eva 3 Ei M o

Biskuitboden aus 3 Eiern herstellen, erkalten lassen und mit einem Tortenring versehen.

6 Bananen halbieren, auf den Biskuit legen und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

1 Vanillepudding kochen und ca 10 Min. abkühlen lassen. Die Gelatine unterrühren.

2 Becher Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und unter die Puddingmasse heben, dann auf den Biskuit gießen.

2 Blatt Gelatine einweichen.

1 Becher Sahne erwärmen und

1 Tafel Zartbitterschokolade darin auflösen. Gelatine unterrühren, etwas abkühlen lassen (wichtig!!) und auf die Sahnepuddingmasse streichen. Schmeckt besonders gut, wenn die Torte einen Tag vorher zubereitet wird.

Batida de Coco Torte M o

1 doppelten Biskuitboden

3 Becher Sahne

2 Tüte. Sahnesteif

2 El. Zucker

Kokosflocken je nach Flüssigkeit

Batida de Coko nach Geschmack

Raffaellos

Biskuitboden 1x durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Kokosflocken mit Batida zur Sahne geben und unterheben. Torte füllen und überziehen. Mit Kokosflocken bestreuen und mit Raffaellos garnieren.

Batida Sahne Torte M o

1 Mürbeteigboden,

1 Sch (ca 1cm) heller Biskuit

1 Scheibe dunkler Biskuit,

3 halbe Bananen,

600 g Sahne,
40 g Zucker,
40 g Batida, (Kokoslikör),
50 g Kokosflocken,
15 g Rum,
8 Blatt Gelatine,

aufgelöste Kuvertüre

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Mürbeteigboden dünn mit Marmelade bestreichen, hellen Boden auflegen. 300 g Sahne steif schlagen. Hälfte der Gelatine mit Batida, 20 g Zucker und den Kokosflocken verrühren, etwas von der geschlagenen Sahne unterrühren, dann restliche Sahne unterheben. Kuppelförmig auf den hellen Boden streichen. Bananenhälften im Kreis auflegen, dunklen Boden auflegen und kuppelförmig andrücken. Restliche Sahne schlagen, restliche Gelatine mit Rum und Kuvertüre und restlichen Zucker glatt rühren, etwas Sahne unterrühren, restliche Sahne unterheben. Torte damit einstreichen. Mit geschlagener, weißer Sahne, Kokosflocken und Vollmilchschokospänen ausgarnieren

Birnentorte M o

1 Blech

Belag

1/2 l Wasser,
50 g Mandeln,
5 Ei Himbeergelee,
3 Ei Wasser,
2 Ei Kirschwasser,

250 g Rahmquark,

100 ml Rahm,

1 Ei Zucker,
1 kg reife Birnen (geschält, in Hälften geschnitten),
1 Ei Zitronensaft,
Mandelsplitter

Sie können entweder einen Schwäbischen Hefeteig oder einen 0,5 Geriebenen Hefeteig verwenden, siehe Rezept

1/2 l Wasser aufkochen, die Mandeln hineingeben. Fünf Minuten stehen lassen. Die Mandeln schälen, in Späne schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Himbeergelee, 3 Ei Wasser, Kirschwasser miteinander vermengen und fünf Minuten köcheln. Rahmquark, Rahm und

Zucker miteinander vermengen und auf den gebackenen und ausgekühlten Kuchenboden streichen. Die Birnenhälften darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Birnentorte a la Helene M o

1 fertiger Tortenboden
etwas Aprikosenmarmelade,
1 Glas eingemachte Birnenhälfte,

0,5 l süße Sahne,
1 Ei Birnengeist,
1 Tüte. Sahnesteif,
Zucker,

Kuvertüre

Die gut abgetropften Birnen mit Birnengeist überträufeln und etwas durchziehen lassen. Inzwischen den Boden mit verdünnter erhitzter Aprikosenmarmelade dünn bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif nach Vorschrift steif schlagen. Evtl. noch etwas zuckern. Gut die Hälfte davon auf den Tortenboden streichen.

Die abgetrockneten Birnen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und vorsichtig auf dem Tortenboden verteilen. Mit der restlichen Sahne die Torte hübsch verzieren.

Bunte Wiese o

1 große Konserve gemischte Früchte
2 Ei Zucker
10 g Pulver-Gelatine
1 Tortenboden

Hänge das Sieb über die Schüssel, gieße das Obst hinein und lasse es mindestens 15 Min abtropfen.

Vermische die Gelatine in der Tasse mit 6 Ei Wasser und rühre öfters mit dem TI um damit sich kein Bodensatz bildet.

Gieße den Fruchtsaft in den Messbecher und gib soviel Wasser dazu, dass $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit entsteht.

Diese gießt Du in den Topf, fügst den Zucker zu und lässt sie auf mittelgroßer Flamme aufkochen.

Dabei öfters mit dem Holzlöffel umrühren! Wenn die Flüssigkeit aufge-
kocht ist, nimm den Topf sofort vom Herd, rühre die aufgelöste Gelatine
darunter und stelle den Topf kalt.

Nun verteilst Du die Früchte auf dem Tortenboden.

Wenn die Fruchtsaft schon dicklich geworden ist, verteilst Du ihn auf den
Früchten und stellst die Torte kalt bis alles fest geworden ist.

C Frisch Torte M o

Saft von

3 Dosen Mandarinen mit

1 Päckchen Vanillepuddingpulveraufkochen. Die

Mandarinenunterheben und auf

1 Biskuitbodenverteilen. Tortenring um den Boden legen.

3 Becher mit

3 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und

1 Päckchen C-Frisch unterrühren und über die Mandarinen verteilen.

Charlotte Lorraine M o

250 g Löffelbiskuits

2 Gläser Sauerkirschen

8 cl Kirschwasser

1 kg Quark (40 Prozent)

500 g Crème fraîche

4 El Zucker

2-3 El Akazienhonig

Quicheform (alternativ: Tortenring)

Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden. Schatten-
morellen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen
lassen. Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker
abschmecken. Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen. Den
Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand
und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand
werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt. Das restliche
Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits ver-
teilen. Die Kirsch-Quarkcreme in die Form geben und etwa 8 bis 10 Stun-
den im Kühlschrank ziehen lassen.

Choco Crossies Torte II M o

1 heller Biskuitboden

1,5 Becher Sahne (insgesamt. ca. 300 g)

1 Päckchen Sahnesteif

1 Ei Nesquik

1 Päckchen Vanillinzucker

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Nesquik und Vanillinzucker unter die Sahne rühren. Von einer kleinen Packung Chococrossies einige kleine Stücke zum Verziern abnehmen. Den Rest 1 bis 2 mal durchschneiden und unter die Schokosahne heben.

Den Biskuitboden mit der Masse füllen. Die Torte von außen mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern und den kleinen Chococrossies-Stückchen verzieren.

Claudia-Schiffer-Torte M o

8 Blatt Gelatine

1 D Aprikosenhälften

2 B Jogurt

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 B Sahne

ca 15 Löffelbiskuits

1 Ei Aprikosenlikör

Gelatine auflösen, Aprikosen abtropfen lassen, 13 Hälften beiseite legen, die übrigen würfeln.

Jogurt mit Zucker und Salz verrühren. 3 Ei Saft erhitzen, aufgelöste Gelatine unterschlagen.

Mit den Aprikosenwürfeln unter die Creme geben.

Eine Kuppelform mit ca 1 l Inhalt mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen, kalt stellen.

Herausnehmen, sobald die Oberfläche beginnt fest zu werden.

Mit Löffelbiskuit dicht belegen.

3 Ei Saft mit Aprikosenlikör mischen und die Biskuit beträufeln.

2-3 Stunden kühl stellen, dann stürzen.

Mit gerösteten Mandelblättern bestreuen.

1 B Sahne mit 1 Tüte Vanillinzucker steifschlagen und zusammen mit den restlichen Aprikosenhälften Torte verzieren.

Corn Flakes Torte M o

2 Tafeln Vollmilch-Schokolade

75 g Corn-flakes

2 Birnen

0,5 l trockener Weißwein

1 Zitrone (Saft)

25 g Zucker

450 ml Milch

2 Packungen Mandel-Sulz

2 Becher Schlagsahne

1 Ei Mandelblättchen

Schokolade schmelzen und die Corn-flakes unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, etwas zusammendrücken und über Nacht trocknen lassen. Dann das Backpapier lösen und den Boden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring umschließen.

Wein mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die geschälten und in Spalten geschnittenen Birnen (ohne Kerngehäuse) 3 Minuten darin dünsten. Abgetropft auskühlen lassen.

Milch schwach erwärmen und das Cremepulver darin mit einem Rührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Steif geschlagene Sahne unterheben, die Masse auf dem Boden verteilen und mit Birnenspalten belegen. Torte für 3 Stunden kühl stellen. Dann mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Cornflakes Beeren Torte M o

ohne Backen

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:

100 g Cornflakes

75 g Löffelbiskuits

50 g Mandeln, abgezogene

125 g Butter

Für den Belag:

8 Blatt Gelatine, weiße

500 g Natur-Joghurt

75 g Zucker

50 ml Zitronensaft

200 ml Schlagsahne

250 g Beeren, gemischte (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren Johannisbeeren)

Zum Verzieren:

150 g Beeren, gemischte

30 g Cornflakes

Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

Für den Boden: Cornflakes in eine Rührschüssel geben und etwas zerdrücken. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und mit einer Teigrolle zerdrücken. Brösel zusammen mit den Mandeln zu den Cornflakes geben. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine Springform (Durchm. 26 cm, gefettet, Boden mit Backpapier belegt) füllen, andrücken und kalt stellen. Für den Belag: Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Beerenfrüchte verlesen und ebenfalls unterheben. Beerensahne auf den Cornflakesboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren: Springformrand lösen und die Tortenoberfläche mit verlesenen Beeren und Cornflakes locker garnieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Torte schmeckt auch sehr gut mit Waldfruchtjoghurt. Man kann auch nur eine Beerensorte verwenden, z.B. Himbeeren.

Der Mandelgeschmack wird intensiver, wenn man die Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Fett bräunt. Die Mandeln können auch durch Löffelbiskuits ersetzt werden.

31.12.03 Happysgolden CK

Cortina-Torte M o

150 g Löffelbiskuitszerkleinern.

50 g ungehärtete Margarine/ Margarine mit

1 Päckchen Vanillinzuckerverkneten.

Den Rand einer Springform (24 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte legen. Teig auf dem Boden verteilen und fest drücken.

1 Päckchen Götterspeisemit

$\frac{1}{8}$ l Wein oder Wasser in einem Topf 10 Minuten quellen lassen.

100 g Zucker unterrühren, bei schwacher Hitze auflösen und abkühlen lassen.

200 g Frischkäse (Cortina),

75 g Zucker,

2 Päckchen Vanillinzucker und

4 El Zitronensaft mischen und auflösen, nach die Götterspeise zufügen. Erkalten lassen.

0,5 l Sahne,

1 Sahnesteif und

25 g Zuckersteifschlagen.

Etwas von der Sahne zum Garnieren beiseite stellen, den Rest unter die Creme heben. Diese dann auf dem Boden verteilen und mit der Sahne verzieren.

Cremige Eierlikör Torte M o

In 30 Minuten fertig

So wird's gemacht:

1. 150 g Löffelbiskuits im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz vollständig zerbröckeln.

2. Brösel mit 125 g zerlassener Butter vermischen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform mit einem Löffel (Unterseite) festdrücken.

300 g Pfirsiche (Dose) in ein Sieb geben und den Saft auffangen.

150 g der Pfirsiche pürieren.

600 g Doppelrahmfrischkäse,

300 g Joghurt,

3 El Zitronensaft und

3 El Eierlikör mischen.

Den Pfirsichsaft mit Wasser auf

150 ml auffüllen, mit

75 g Zucker und

1 Packung klarem Tortenguss aufkochen. Mit den kalten pürierten Pfirsichen unter die Frischkäsecreme rühren.

3. Restliche Pfirsiche klein schneiden und auf den Tortenboden verteilen. Die Creme darauf geben und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Pfirsichspalten und Eierlikör garnieren.

Doppelkeks Torte 2 Ei M o

Für die Creme:

100 g Kokosfett,

150 g weiße Schokolade,

2 Eier,

100 g gesiebter Puderzucker,

1 Ei Weinbrand, etwa

21 schokoladengefüllte Doppelkekse,

Kakaopulver zum Bestäuben

Für die Creme das Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Die Schokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eier, Puderzucker und Weinbrand zu einer schaumigen Masse schlagen. Nach und nach Kokosfett und Schokolade unterziehen. Den Boden einer Springform (D20 cm) mit Backpapier belegen, mit etwa 7 Keksen auslegen, etwas von der Creme darüber streichen. Dann Kekse und Creme abwechselnd in die Form schichten (die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen). Die Torte mit Backpapier zudecken und etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Die Torte auf eine Tortenplatte legen mit Kakao bestäubt servieren.

Eierlikör Torte M o

1 dunkler Biskuit- 1 mal durchschneiden

1 G. Sauerkirschen abtropfen lassen. Saft mit Tortenguss andicken. Wenn er fast dick ist, auf den Tortenboden streichen. Dann die Kirschen darauf legen, damit es bindet.

1 B. Sahne steif schlagen, auf die Kirschen verteilen.

Dann den Tortendeckel darauf legen. 2 B. Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und Torte damit ausgarnieren.

Obenauf einen Rand spritzen und in die Mitte Eierlikör gießen

Eis Torte Schokoladentraum mit Eierlikör M o

1 l weißes Schokoladeneis,

250 g dunkle Trüffel,

1/4 l Schlagsahne,

1 dunkler Biskuitboden,

100 ml Eierlikör,

250 g Mousse au Chocolat,

100 g Borkenschokolade

Das Eis antauen lassen. Die Trüffel bis auf 10 Stück zum Garnieren, grob hacken. Die Sahne steifschlagen. Das Eis mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren, dann die Trüffel und die Sahne unterheben. Für 10 Min ins Gefrierfach stellen.

Den Biskuitboden in eine Springform legen. Den Rand mit Backpapier auslegen. Den Boden mit etwas Eierlikör beträufeln dann die Eismasse einfüllen.

Mindestens 3 Stunden durchfrieren lassen.

Die Torte mit 2/3 der Schokoladen Mousse einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Dazwischen jeweils eine Trüffel legen, den Rand mit Borkenschokolade verzieren und die Torte mit dem restlichen Eierlikör beträufeln

Eiskalte Apfel Torte M o

1 Vanilleschote

1/2 l Schlagsahne

100 g feiner Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

3 El feingehackte Haselnüsse

3 säuerliche Äpfel

1 Tl Zitronensaft

1 El Butter

4 El Zucker

1 Msp. Zimt

300 g Schokobiskuit Boden

200 g Schlagsahne

300 g Doppelrahm Frischkäse

100 g Naturjoghurt

1 kleiner Bund Minze

1 Tl Zimt

3 El Puderzucker

4 El grobe Schokoladenraspeln

Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben.

1/2 l Sahne, Vanillemark und 100 g feinen Zucker in einem Topf aufkochen. Bei geringer Hitze auf 2/3 einköcheln lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin schmelzen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse im Backofen trocknen, bei ca. 175°C goldbraun rösten, die Äpfel schälen, entkernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Eine mittelgroße Pfanne erhitzen und 1 El Butter darin schmelzen. 4 El Zucker einstreuen und bei großer Hitze karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel zugeben und kurz, aber kräftig anbraten. Vom Herd nehmen und mit Zimt bestreuen. Abkühlen lassen.

Den Biskuit quer halbieren. Das Unterteil in eine dicht schließende Springform setzen. Die restliche Sahne steif schlagen, mit den Apfelwürfeln und den Haselnüssen unter die inzwischen abgekühlte gekochte Sahne heben. Alles in die Springform füllen und mit der zweiten Biskuitscheibe abgedeckt über Nacht gefrieren lassen.

Die tiefgekühlte Torte aus der Form auf eine Platte stürzen. Frischkäse und Joghurt zu einer homogenen Masse rühren und gleichmäßig auf die Torte streichen. Ringsum mit ausgesuchten Minzeblättchen verzieren. Mit Zimt Puderzucker in der Tortenmitte mit Hilfe einer Schablone einen Apfel aufsieben. Den Rand mit groben Schokoraseln bestreuen.

Eistorte M o

Zutaten für 8 Portionen

4 Birne(n)

0,5 Zitrone(n)

50 g Zucker

1/8 Liter Wein, rot

0,5 Liter Birnensaft

1 El Speisestärke

1 El Wasser, kalt

1 Prise Puderzucker

2 El Pistazien, gehackt

1 Tüte. Schokolade, After Eight

1 El Creme fraiche

1 Tl Zitronensaft

Zubereitung

4 Birnen waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. 1/2 Zitrone auspressen und Birnen mit dem Saft beträufeln. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Birnenhälften zugeben und rundherum glasieren. 1/8 l Rotwein und 1/4 l Birnensaft zugießen, aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Birnen herausnehmen und von der breiten Seite her fächerartig einschneiden.

Für die Soße:

1 Ei Speisestärke mit 1 Ei Wasser, kalt verrühren. Die Kochflüssigkeit aufkochen lassen, angerührte Speisestärke einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Rand 8 großer Teller mit 1 Prise Puderzucker und 2 Ei Pistazienkerne, gehackt bestreuen. Die Birnenfächer auf die Teller legen, mit der Soße übergießen.

1 Packung After Eight verteilen.

Eistorte in 8 Scheiben schneiden und auf den Tellern mit anrichten. 1 Ei Creme fraiche mit 1 TL Zitronensaft glattrühren, kleine Tupfen in die Soße setzen und mit einem Zahnstocher kleine Namen, Formen etc. ziehen.

Tipp: Für Kinder den Rotwein durch 1/8 l Birnensaft ersetzen und 2 Ei Johannisbeergelee in die Soße rühren.

6.11.01 David99 CK

Erdbeer Frischkäse Torte M o

Zutaten für 12 Portionen

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

600 g Doppelrahmfrischkäse

300 g Natur-Joghurt

3 Ei Zitronensaft

250 g Erdbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

75 g Zucker

25 g Pistazien

Löffelbiskuits zu Bröseln zerstampfen, mit geschmolzener Butter mischen und in eine Springform geben. 3/4 der Pistazien auf dem Boden verteilen. Käse, Joghurt und Zitronensaft vermischen. 150 g Erdbeeren pürieren, mit Tortenguss und Zucker aufkochen lassen, unter die Käsecreme rühren.

Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Käsecreme heben. Auf den Teig geben und für drei Stunden kühl stellen.

Von: Heiki

Erdbeer Philadelphia Torte M o

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden

200 g Frischkäse

1 Tasse/n Puderzucker

3 Ei Milch

100 g Haselnüsse, gemahlen

500 g Sahne

4 Blatt Gelatine, weiße

1 Tüte. Tortenguss, rot

2 Tüte. Vanillezucker

250 g Erdbeeren

Zubereitung

Auf den Obstboden einen Tortenring aufsetzen. Käse, Puderzucker und Milch gut verrühren und die Masse auf den Tortenboden streichen. Mit den Nüssen betreuen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und der nach Vorschrift vorbereiteten Gelatine steif schlagen und diese auf den Nüssen verteilen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Sahne drücken. Nun noch den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und um zu verhindern, dass sich die Sahne zu sehr verflüssigt, möglichst fast ganz ausgekühlt (er sollte schon leicht steif sein, aber sich immer noch gut umrühren lassen) auf die Erdbeeren geben. Vor dem Verzehr die Torte gut 24 Stunden durchziehen lassen.

13.5.02 kochwütiger Saarländer CK

Erdbeer Reis Torte 2 Ei M o

Zubereitungszeit 40 Minuten ohne Quell- und Kühlzeit

1 Knetteig-Obstboden (Durchmesser 26 cm)

100 g Erdbeerkonfitüre

Für die Füllung

500 ml Milch

90 g gesiebter Puderzucker
200 g Milchreis
1 Tüte. Bourbon-Vanille-Zucker
12 Blatt weiße Gelatine
2 Eigelb (Größe M, ganz frisch)
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
6 El Amaretto oder weißer Rum
2 Eiweiß (Größe M, ganz frisch)

375 ml Schlagsahne

Für den Belag

800 g Erdbeeren
1 Tüte. Tortenguss, rot
20 g Zucker
250 ml Wasser

Zum Verzieren und Garnieren

125 ml Schlagsahne

20 g gehackte Pistazienkerne

Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Erdbeerkonfitüre aufkochen und den Boden damit bestreichen. Einen Tortenring darum stellen.

Für die Füllung Milch mit Puderzucker in einem Kochtopf verrühren, zum Kochen bringen, den Reis zugeben und etwa 30 Minuten ausquellen lassen. Den Reis erkalten lassen und Bourbon-Vanille-Zucker unterrühren.

Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen.

Eigelb und Zitronenschale unter den Reis rühren. Gelatine auflösen und mit Amaretto oder Rum unter den Reis rühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und nacheinander unter den Reis heben. Die Masse sofort auf den Tortenboden streichen. Die Torte für etwa 3 Stunden kalt stellen.

Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren, und kreisförmig auf dem Reis verteilen. Aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und über die Erdbeeren verteilen. Die Torte kalt stellen, bis der Guss fest ist.

Den Tortenring entfernen. Die Sahne steif schlagen und etwa die Hälfte davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenrand mit der restlichen Sahne bestreichen und kleine Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Mit Pistazien bestreuen.

Tipp:

Anstelle der Erdbeeren können auch andere Früchte, wie z.B. Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren verwendet werden.

Erdbeer-Frischkäse-Torte | M o

Zutaten:

100 g Butter,
200 g Löffelbiskuits,
1 Btl. Götterspeise, Zitrone;
für 500 ml Wasser,
125 g Zucker,
600 g Erdbeeren,
1 El Zitronensaft,

100 g Doppelrahmfrischkäse,
2 Tüte. Vanillezucker,

600 g Schlagsahne,
1 Tüte. Sahnefestiger,
1 El Pistazienkerne

Zubereitung:

Butter schmelzen. Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Einen Springformrand von 26 cm auf eine Tortenplatte stellen. Die Krümelmasse in den Ring streuen, andrücken und kühl stellen. Götterspeisenpulver und 1/4 l kaltes Wasser in einem Topf verrühren und ca. 5 Min. ausquellen lassen. 50 g Zucker zufügen und unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen! Götterspeise kühl stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und, bis auf 8 Stück zum Verzieren in Würfel schneiden. 125 g Erdbeerwürfel und Zitronensaft pürieren. Frischkäse, restlichen Zucker und 1 Tüte. Vanillezucker cremig rühren. 450 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Sobald die Götterspeise zu gelieren beginnt, nach und nach unter die Frischkäsecreme rühren. 3/4 der Sahne unterheben. Creme teilen, das Erdbeerpüree unter die eine Hälfte rühren. Circa 10 Min. kühl stellen. Die restliche Sahne unter die helle Creme heben und dann bei Raumtemperatur stehen lassen. Erdbeerstücke unter die Erdbeercreme heben und auf dem Krümelboden verstreichen. Nochmals ca. 10 Min. kühl stellen. Dann die helle Creme vorsichtig auf die Erdbeercreme streichen. Torte ca. 4 Std. kühl stellen. Restliche Sahne und Vanil-

le Zucker steif schlagen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Pistazien verzieren.

Erdbeer-Frischkäse-Torte II M o

Pro Person 3 POINTS
Für 12 Stücke

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
Kühlzeit ca. 4 Stunden

150 g Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe einer Küchenrolle zerkleinern. Löffelbiskuits und 100 g Halbfettbutter verkneten, auf den Boden einer mit Backfolie ausgelegten Springform (8 26 cm) geben und fest andrücken.
250 g Erdbeeren würfeln.
300 g Frischkäse (30 % Fett i. Tr.) und 450 g Magerquark verrühren, mit einigen Tropfen flüssigen Süßstoff abschmecken und Erdbeerwürfel unterheben.
5 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und 2 Esslöffel Erdbeercreme unter die Gelatine ziehen. Restliche Creme mit 1 Teelöffel gehackter Minze unterziehen. Erdbeercreme auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen. Erdbeer-Torte mit einigen Erdbeeren und einigen Minzblättern garniert servieren.

Erdbeere Buttermilch Torte M o

100 g Löffelbiskuit
50 g Walnusskerne
125 g Butter

12 Blatt weiße Gelatine
1 Zitrone

3/4 l Buttermilch
125 g Zucker

200 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
0,5 l roter Johannisbeersaft

Butter schmelzen und mit zerbröselten Löffelbiskuits und gehackten Walnüssen mischen. Tortenring auf eine Tortenplatte legen und die Masse darin glatt drücken. Kalt stellen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen. Buttermilch mit Zitronensaft und -schale und 100 g Zucker verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Auf den Tortenboden füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Geputzte und halbierte Erdbeeren auf der Oberfläche verteilen, Tortenguss mit Saft und restlichem Zucker zubereiten und über die Erdbeeren geben. Nochmals eine halbe Stunde kalt stellen.

Erdbeerkuppeltorte M o

1 Biskuittortenboden
4 EI Erdbeermarmelade
750 g Erdbeeren

700 g Schlagsahne;

1 Tüte Vanillezucker
1 TI Pistazien; gehackt

Den Biskuit schneiden, so dass drei Böden entstehen. Den untersten Boden dünn mit Marmelade bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen, mit ca. 3/4 der Erdbeeren belegen, flach am Rand, stehend in der Mitte. Etwas Sahne darauf streichen. Den dritten Boden einmal bis in die Mitte einschneiden, auf die Torte legen und dabei eine Kuppel formen. Mit Schlagsahne bestreichen, die Sahne dabei nicht glattstreichen, sondern ungleiche Erhebungen belassen. Torte mit Erdbeeren verzieren, mit Pistazien bestreuen

Exotische Kokostorte 2 Ei M o

Zutaten für 4 Personen:
1 Biskuitboden (vom Bäcker)
60 g eingelegter Ingwer (Glas)
3 Blatt Gelatine

50 g weiße Kuvertüre

2 Eier

500 g Sahne

50 g Kokos-Chips

500 g exotische Früchte (z.B. 1l Mango, 16 Kapstachelbeeren und 2 Karambole)

50 g Vollmilchkuvertüre

So wird's gemacht:

Ingwer abtropfen lassen, zerkleinern, durch die Knoblauchpresse drücken oder fein hacken. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Gelatine auflösen, unterrühren. Eier schaumig schlagen, mit Kuvertüre und Ingwer mischen, 10 Min. kühlen. Sahne sehr steif schlagen, unterheben. Biskuit waagrecht halbieren und mit der Hälfte der Ingwercreme füllen. Torte rundum mit übriger Creme überziehen. Kokos-Chips in einer beschichteten Pfanne anrösten, Tortenrand damit verzieren. Obst waschen, putzen, in Stücke schneiden. Vollmilchkuvertüre schmelzen, Früchte evtl. hineintauchen, antrocknen lassen. Torte mit dem Obst garnieren.
Zubereitungszeit etwa 40 Minuten

Ferrero Rocher Torte III M o

1 Biskuitboden
1 Glas Sauerkirschen
2 Ei Zucker
0,5 l Saft (knapp)
2 Päckchen Tortenguss

2 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Ferrero Rocher (16 Stück)

2 Päckchen Sahnesteif

Biskuitboden auf Platte stellen und Tortenring um den Boden legen. Sauerkirschen abtropfen lassen. Aus Kirschsafft, Zucker und Tortenguss einen Groß kochen, Kirschen unterheben und auf den Boden streichen, fest werden lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Rocher zerhacken und unter die Sahne heben. Kuppelartig auf Kirschen streichen. Kalt stellen.

Frischkäsetorte M o

1 Tortenboden

2 Becher. Schlagsahne,

1 Frischkäse

2 Vanillezucker,

2 Sahnesteif

1 Dose Himbeeren

1 Tortenguss rot

Sahne steif schlagen.

Vanillezucker und Sahnesteif in die Sahne und nochmals schlagen. Frischkäse in die Sahne unterrühren und das Ganze auf den Tortenboden streichen. Danach die Himbeeren mit dem Tortenguss zum Kochen bringen und danach abkühlen lassen. Den Himbeerguss auf den mit der Schlagsahne bedeckten Tortenboden drauf und alles ab in den Kühlschrank für ein bis zwei Stunden.

Frischkäsetorte M o

Boden:

125 g fein zerdrückte Löffelbiskuits

100 g zerlassene Butter

Füllung:

370 g abgetropfte Sauerkirschen

1 Zitrone (Saft)

2 El Kirschwasser

100 g Zucker

0,5 Päckchen Gelin

Belag:

200 g Sahne

100 g Zucker

1 Päckchen Gelin

200 g Doppelrahm-Frischkäse

50 ml Milch

Guss:

100 ml Kirschsaff

1 Zitrone (Saft)

1 El Kirschwasser

50 g Zucker

restliches Gelin

Löffelbiskuits mit der zerlassenen Butter verrühren und in eine Springform (26 cm) drücken.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Boden streichen.

Sahne, Zucker und Gelin mit dem Handrührgerät glattrühren, Frischkäse mit der Milch verrühren und unter die Sahnemasse rühren. Die Masse auf die Füllung geben und glattstreichen.

Zutaten für den Guss miteinander verrühren und vorsichtig auf die Frischkäsemasse geben.

Torte ca. 30 Minuten kühl stellen.

Frischkäsetorte mit Früchten M o

Für den Tortenboden
200 g Löffelbiskuits
3 El Orangenlikör
125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Zucker
2 Paket Vanillezucker
3 Zitronen, Saft von
150 ml Weißwein
1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (a 175 g ohne den Saft)
200 g gefrorene Himbeeren
220 g gefrorene Brombeeren
(für die Dekoration davon
30 Mandarinen-Stücke,
45 Himbeeren und
49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup
350 ml Wasser
3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergerben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Fruchtcremetorte M o

48 Löffelbiskuits

7 El Zucker

1 Tüte. Zitronen-Götterspeise

½ l. Schlagsahne

200 g Philadelphia-Frischkäse

2 Tüte. Vanillezucker
2 Zitronen
125 g Butter
1 Dose Mandarinen
32 Löffelbiskuits

durch eine Mandelmühle drehen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Das ganze in eine mit Öl gefettete Springform geben, leicht andrücken und 15 min den Kühlschrank stellen. Die Götterspeise mit einer Tasse Wasser verrühren und

10 min. stehen lassen. 4 El. dazugeben und bis zum Auflösen erhitzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sahne schlagen. Käse, 3 El. Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die abgekühlte Götterspeise und die geschlagene Sahne dazugeben. Zuletzt die gut abgetropften Mandarinen unterheben. Die fertige Creme dann auf den Boden geben. Die 16 übrigen Löffelbiskuits zerstampfen und über die Torte streuen. Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Früchte-Joghurt-Torte M o

1 Portion entspricht 2,5 Points.

Zutaten für 12 Portionen:

für den Boden:

200 g Vollkornbiskotten, gut zerbröselt
60 g Halbfettmargarine, zerlassen

für die Füllung:

9 Blatt Gelatine

400 g Joghurt, 1 % Fett

2-3 El Streusüße
1 El Zitronensaft

200 g Magertopfen

100 g TK-Heidelbeeren

für den Belag:

200 g Erdbeeren, geputzt und geschnitten

150 g Pfirsiche (Dose), ohne Zucker, geschnitten
50 g Weintrauben, ev. halbiert
1 Pkg. Tortenguss, klar

Biskotten und Margarine gut miteinander vermischen und gleichmäßig in eine Tortenform drücken. Kalt stellen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen.

Topfen, Joghurt, Zitronensaft und Streusüße gut verrühren und die Gelatine unter ständigem Rühren untermischen.

Gefrorene Heidelbeeren untermengen und den Tortenboden damit bestreichen.

Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit dem vorbereiteten Obst belegen.

Das Tortenguss nach Packungsanleitung (ohne Zucker) zubereiten und über das Obst gießen.

Kalt stellen und vor dem Servieren den Tortenring entfernen.

Fruchtzwerge Torte M o

Zubereitungszeit 45 Minuten ohne Gefrierzeit

2 x 6 Fruchtzwerge
1 x Biskuit-Obstboden (Durchmesser 26 cm)

Für den Marzipanrasen
200 g Marzipan-Rohmasse
75 g gesiebter Puderzucker
einige Tropfen grüne Speisefarbe

Für die Sahnecreme

250 ml Schlagsahne
1 TI Sahnesteif
1 Becher (150 g Vanillecreme)

Für die Erdbeerkäfer
300 g dicke Erdbeeren

50 g Halbbitter-Kuvertüre

Die Fruchtzwerge in der Verpackung gefrieren lassen. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen

Für den Marzipanrasen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Für die Sahnecreme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Vanillecreme unterheben. Die gefrorenen Fruchtzwerg aus den Bechern stürzen und am Rand des Obstbodens verteilen.

Die Sahnecreme in einem Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und zwischen die Fruchtzwerg und in die Tortenmitte spritzen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Für die Erdbeerkäfer Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Kuvertüre grob zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kuvertüre in eine kleine Pergamentpapiertüte füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Die Erdbeerhälften so damit verzieren, dass sie wie Marienkäfer aussehen.

Die Marzipanwürmchen so auf der Torte verteilen, dass sie wie Rasen aussehen. Die Torte mit den Erdbeerkäfern garnieren.

Frutti di Mare Torte M o

Für den Belag:

250 g Vollmilchschokolade

250 ml Schlagsahne

150 g gemahlene Haselnüsse

150 g Eiswaffelherzen

50 g Butter

80 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Für den Boden:

50 g Butter

100 g Zucker

100 g gehobelte Mandeln

100 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

1 Tüte. Kuchenglasur

einige Schokoladen-Meeresfrüchte

Zubereitung:

Für den Belag Schokolade grob zerkleinern. In der Sahne unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und erkalten lassen.

Die Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Waffeln mit einer Teigrolle zerdrücken.

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen und unter die Butter rühren. Zum Schluss Haselnüsse und Waffelbrösel unterrühren. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel (Durchmesser 20) füllen und über Nacht kalt stellen.

Für den Boden Butter in einem Topf zerlassen und den Zucker unter Rühren darin auflösen.

Wenn die Masse zu bräunen beginnt, die Mandeln unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und langsam unter Rühren die Sahne zugeben.

Unter Rühren weiter kochen, bis die Masse dicklich eingekocht, aber nicht braun ist.

Auf einem mit Speiseöl bestrichenen Stück Alufolie einen Kreis (Durchmesser 22) markieren. Die Masse mit Hilfe eines feuchten Löffels in dem Kreis verteilen und flachdrücken. Den Boden erkalten lassen.

Den Mandelboden von der Alufolie lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Füllungsmasse auf den Boden stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.

Die Kuchenglasur auflösen und die Kuppel damit überziehen. Die Kuppel mit den Meeresfrüchten garnieren.

Fruttina Creme Torte o

1 heller Wiener Boden, gedrittelt
1 Päckchen Fruttina Puddingpulver Zitrone
30 g Gustin
150 g Zucker
1/8 l frisch gepresster Apfelsinensaft 3/8 l Wasser
250 g Butter Mandelblättchen
12-16 Apfelsinenfilets

Puddingpulver, Gustin und Zucker mischen und mit Apfelsinen glatt rühren. Masse in kochendes Wasser einrühren, aufkochen und dann erkalten

lassen. Dabei ab und zu durchrühren. Butter schaumig rühren und den Pudding dabei esslöffelweise zugeben.

Unteren Wiener Boden mit einem Viertel der Creme bestreichen, nächsten Boden darauf setzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Dritten Boden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit Cremetupfen, Mandelblättchen und Apfelsinenfilets verzieren.

Fruttina Torte M o

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

150 g Eiswaffeln mit Füllung

100 g Butter

Für den Belag

400 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

3 El Zitronensaft

1,5 Tüte. Fruttina Zitrone Geschmack (Fruchtdessert Pulver)

250 ml Wasser

400 ml Schlagsahne

Für den Guss

1,5 Tüte. Fruttina Zitrone Geschmack

50 g Zucker

250 ml Wasser

125 ml Schlagsahne

18 Gelee-Zitronenscheibenhälften

Für den Boden Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Eiswaffeln mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier gelegt) verteilen und gut andrücken.

Für den Belag den Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Fruttina nach Packungsaufschrift aber nur mit 250 ml Wasser zubereiten und noch heiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen unter die Frischkäsemasse rühren.

Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Für den Guss Fruttina mit Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift aber mit 250 ml Wasser zubereiten. Fruttina vorsichtig, aber schnell auf dem Belag verteilen, glattstreichen und fest werden lassen.

Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und 16 Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Je 1 Geleefrucht an jeden Sahnetupfen lehnen. Die beiden restlichen Geleefrüchte in kleine Würfel schneiden und auf der Tortenmitte verteilen.

Abwandlung:

Wenn Sie lieber ungefüllte Eiswaffeln verwenden, die Brösel mit 125 g Butter verrühren

Tipp

Den Tortenrand nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Giotto Kuppeltorte 4 Ei M o

Einen Schokobiskuit von

4 Eiern backen und auskühlen lassen: Eine Salatschüssel mit Klarsichtfolie auslegen. Alle 3 Böden mit Rum tränken. Mit dem obersten Boden die Schüssel auslegen.

3 Becher Sahne mit Sofort Gelatine steifschlagen. Einen Boden in kleine Würfel geschnitten.

3 Stangen Giotto Kugeln zerdrückt. Alles vorsichtig vermengen und in die Schüssel geben. Den untersten Boden darauf legen. Und ab in den Kühlschrank damit. Nach ein paar Stunden die ganze Sache stürzen.

2 Becher Sahne mit

Cappuccinopulver und Sofortgelatine steifschlagen und über die Kuppel streichen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Grillade Torte I Ei M o

1 Ei Butter,

2 Ei Zucker
125 g süße Mandeln

¾ l Sahne

2 Tüte Sahnesteif
2 Tüte Vanillezucker
100 g Mandelblätter

150 g Halbbitter-Schokolade

10 Baisers (vom Bäcker) Butter und Zucker karamellisieren lassen. Mandeln dazugeben und bräunen. Einen flachen Teller mit Pergamentpapier auslegen. Darauf die zähflüssige Masse laufen lassen. Wenn diese abgekühlt ist, zerhacken und krümeln. Von diesem Krokant 150 g unter die mit Sahnesteif und Vanillezucker geschlagene Sahne heben. Ebenso die Mandelblätter und die **geraspelte Schokolade**, zuletzt die zerkrümelten Baisers. Das Gemisch in eine eingefettete Kranzform füllen. Die Form luftdicht in einen Gefrierbeutel einpacken und 5 Stunden einfrieren. Dann die Form herausnehmen, kurz in eine Schüssel mit heißem Wasser tauchen, stürzen und die passende Zahl Stücke abschneiden. Den Rest wieder gut verpackt in die Kühltruhe legen.

Grillade Torte II Ei M o

1 Tafel Nussschokolade

15 Baiser-Teilchen

4 Becher süße Sahne

2 Tüte Vanillezucker

1 Tüte Bitterschokoladenraspeln (oder Vollmilch) Schokolade in kleine Stückchen schneiden oder raspeln, Baiser zerbröckeln und beides miteinander vermengen. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und steifschlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker zugeben. Anschließend die **Schokoladen- und Baiserbrocken** darunterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Boden mit den Bitterschokoladenraspeln bestreuen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Die Form gut mit Alufolie abdecken und die Torte über Nacht einfrieren. 30 Min. vor dem Verzehr die Torte aus dem Gefrierschrank holen, die Form öffnen, die Torte mit einem warmen Messer in Stücke schneiden.

Hawaiitorte M o

1 Biskuitboden,
1 Dose Ananas,
2 Dosen Mandarinen,

1 Dose Obstsalat,
2 Tüte. gem. weiße Gelatine,

2 mal Sahne,

1 Tüte. Zitronenpudding,

1 klarer Tortenguss Pudding mit Fruchtsaft kochen

8 aus der Dose) und kalt stellen. Ananasringe durchschneiden und um den Tortenring stellen. Löcher mit Mandarinen schließen. Restliche Mandarinen mit dem Obstsalat mischen und in den kalten Pudding rühren. Dann die Sahne unterheben und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Die Masse auf dem Boden verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Obstresten den Kuchen dekorieren und klaren Tortenguss obendrauf verteilen

Herrentorte 4 Ei M o

4 Eier; getrennt,

4 Ei Wasser

200 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker

200 g Mehl,

1 TL Backpulver

1 Tas. Starke Kaffee

200 g Blockschokolade

20 cl Rum,

3 Becher. Sahne

Zucker,

Schokobohnen

Einen Biskuitteig herstellen, in eine Springform geben und backen. Wenn der Boden ausgekühlt ist, das obere Drittel abschneiden, den restlichen Boden aushöhlen, so dass ein Rand und ein Boden stehen bleibt. Den ausgehöhlten Teig zerkrümeln, Schokolade raspeln und im Kaffee auflösen, Rum dazugeben und mit den Krümeln vermischen. Diese Masse in den ausgehöhlten Boden füllen, Sahne steifschlagen, die Hälfte davon auf die Füllung streichen. Den Tortenboden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Sahnetuffs und Schokobohnen verzieren

Himbeer Kokos Torte M o

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

600 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

3 EI (25 g) Kokosraspeln

250 g Himbeeren

75 g Zucker oder Honig

150 ml Wasser

1 TL Agar-Agar

3 EL Himbeerkonfitüre

Die Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und das Gebäck mit dem Nudelholz vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen, und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken (am besten mit einem Esslöffel). Den Frischkäse, den Joghurt und zwei Esslöffel Kokosraspeln mit einem Rührgerät vermischen. Die Himbeeren und den Zucker oder Honig in 100 ml Wasser aufkochen lassen. Das Agar-Agar mit dem restlichen kalten Wasser verquirlen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Ein bis zwei Minuten unter kräftigem Rühren kochen lassen und unter weiterem Rühren zur Frischkäsecreme geben. Die Himbeerkonfitüre auf dem Tortenböden verstreichen, die Himbeercreme in die Springform füllen und circa drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte vor dem Servieren mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Italienische Kuppel Torte M o

Zutaten:

3 Becher Schlagsahne (a 250 g)

2 TL löslicher Kaffee

150 g Zartbitterschokolade

50 g Vollmilchschokolade

40 g Mandelstifte

5 - 6 EL Amaretto-Likör

1 Päckchen Sahnefestiger

1 Päckchen Vanille Zucker

1 EL Zucker

1 TL Kakao

1 Wienerboden (selbstgebacken oder gekauft, in 3 Böden teilen)

Klarsichtfolie

Zubereitung:

1 Becher Sahne mit dem Kaffeepulver in einem Topf aufkochen. Schokolade grob hacken, zufügen und den Topf vom Herd ziehen. Die Schokolade unter Rühren auflösen. Flüssigkeit in eine Schüssel geben und ca. 2 Stunden kühl stellen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Eine Schüssel (ca. 21 cm Durchmesser und 2 Liter Inhalt) kopfüber auf einen Wiener Boden stellen und einen Kreis von ca. 21 cm Durchmesser ausschneiden. Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen.

Zweiten Wiener Boden in sechs Tortenstücke schneiden und die Schüssel möglichst dicht an dicht damit auslegen. Mit 2 EL Amaretto beträufeln. 1 Becher Sahne, Sahnefestiger und Vanille Zucker steif schlagen. 2 EL Amaretto darunter schlagen und die Mandelstifte unterheben. Sahne auf den Biskuit in die Schüssel streichen. Den restlichen Wiener Boden sowie die Biskuitabschnitte zerbröseln. Gleichmäßig auf die Amarettosahne streuen und etwas andrücken. Mit restlichem Amaretto beträufeln und ca. 1 Stunde kühl stellen. Die Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz cremig aufschlagen. Die Mitte der Form mit der Schokoladencreme füllen und glattstreichen. Mit dem zugeschnittenen Boden abdecken. Zugedeckt ca. 6 Stunden kühl stellen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen. Kuppel-Torte aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Kuppel mit der Sahne einstreichen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Joghurt Erdbeertorte M o

400 g Frische Erdbeeren

300 g Naturjoghurt

¼ l Sahne

4 El Zucker

3 cl Orangenlikör

8 Blatt Gelatine

1/8 l Sahne

1 Biskuitboden

Erdbeeren waschen, 8 kleinere wegnehmen zum Ausgarnieren, die restlichen abzupfen, halbieren. Springform mit dem Biskuitboden auslegen, mit etwas Likör "parfümieren", Erdbeeren darauf: vom Rand ca. 1,5 cm Abstand. Joghurt in einer Schüssel mit etwas Zucker glattrühren, einige pürierte Erdbeeren und die geschlagene Sahne darunter. Zum Schluss die eingeweichte, aufgelöste, ausgedrückte Gelatine. Kurz verrühren, die Masse in die Springform füllen. Im Kühlschrank 3-4 Std. gut auskühlen. Springform ab, in 16 Stücke teilen mit je

1 Sahnerosette. Die 8 Erdbeeren mit Grün halbieren, an die Rosetten ansetzen.

Johannisbeertorte Ungebackene M o

500 g Sahnequark

1/8 l Milch

150 g Zucker

2 Paket Vanillinzucker

2 cl Rum

1 Tütchen gemahlene weiße Gelatine

5 El kaltes Wasser

300 g rote Johannisbeeren ohne Rispen

50 g Corn-flakes

1/8 l Sahne

140 g Löffelbiskuits

100 g Krokant

1 Handvoll rote Johannisbeeren

Den Quark mit etwas Milch glatt rühren. Je nach Beschaffenheit des Quarks mehr oder weniger von der Milch nehmen, die Masse soll glatt aber nicht flüssig sein. Dann Zucker, Vanillinzucker und Rum unterrühren. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen, dann vorsichtig erhitzen, so dass sie sich auflöst, aber nicht kocht. Ein bis zwei Esslöffel von der Quarkmasse mit der Gelatine mischen, um sie abzukühlen. Dann die Gelatine unter den Quark rühren. Anschließend die gewaschenen Johannisbeeren untermengen, dann die Corn-flakes einrühren. Die Sahne steif schlagen und ein Drittel davon unter die Quarkmasse ziehen. Eine Kastenform (Länge 28 cm) einfetten und mit den Löffelbiskuits Seiten und Boden auskleiden. Die Creme einfüllen und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach die oberste Schicht in der Form mit Löffelbiskuits auslegen. Wenn die Biskuits von der Seitenverkleidung zu hoch überstehen, etwas kürzer schneiden. Sie sollen mit der obersten Löffelbiskuitschicht abschließen. Nun eine Tortenplatte auf die Kastenform legen und die Torte stürzen. Seiten mit Sahne und Krokant verzieren. Oben auf die Torte Sahne spritzen und mit den Johannisbeeren, die noch an den Rispen hängen dekorieren.

Kalte Frucht Torte M o

1 Tortenboden z. B. Aldi ;o

1 Becher Sahne

2 Becher Quark

Früchte Kiwis, Erdbeeren, u.s.w.
etwas Zucker

Anweisungen

Sahne steifschlagen.

Mit Quark vermischen.

Etwas Zucker hinzufügen.

Auf den Tortenboden und mit Früchten ich mach das immer kreisförmig belegen.

Nun 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Kardinalstorte M O

1 Biskuitboden,
1 Glas Sauerkirschen,
1 Tüte roter Tortenguss,
2 cl Rum,

250 ml Sahne,
250 ml Kirschsafft,
1 Tüte. Rotwein Creme,

Biskuitboden auf Tortenplatte legen und einen Tortenring drum herum legen, Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen, knapp 250 ml abmessen, abgetropfte Kirschen auf dem Boden verteilen, mit Rum und Kirschsafft den Tortenguss nach Packungsaufschrift zubereiten, auf den Kirschen verteilen, fest werden lassen, Rotweincreme nach Aufschrift zubereiten, die steifgeschlagener Sahne unterheben, auf die Kirschen streichen, die Torte im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen

Käsetorte- Frisch mit Früchten M O

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits
3 El Orangenlikör
125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker
2 Paket Vanillezucker
3 Zitronen, Saft von
150 ml Weißwein
1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (a 175 g ohne den Saft)
200 g gefrorene Himbeeren
220 g gefrorene Brombeeren
(für die Dekoration davon
30 Mandarinen-Stücke,
45 Himbeeren und
49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup
350 ml Wasser
3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergeben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die

ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Kekstorte mit Gelatine o

1 Glas Weintrauben
0,5 l milder Weißwein (bei Kindern Traubensaft)
75 g Zucker
30 g gemahlene Gelatine (oder 9 Blatt)
bis 20 Kekse (de Beukelar)
3 El Kokosnuss- oder Mandelraspel

Die Weintrauben gut abtropfen lassen. Den Wein (oder Saft) mit dem Zucker und 1/4 l Fruchtsaft zusätzlich erhitzen, vom Feuer nehmen und die in wenig Wasser vorgeweichte Gelatine darin auflösen. Eine dünne Schicht davon in eine kalt ausgespülte, mittelgroße Springform gießen. Nach dem Erstarren eine Schicht Kekse, dann die Weintrauben, die Nussraspeln und wieder eine Schicht Gelee geben. Nach dem Erstarren noch eine Keksschicht auflegen und den Gelatinerest so darüber gießen, dass alle Lücken ausgefüllt sind. Die Torte kalt stellen.

Vor dem Servieren den Rand vorsichtig von der Form lockern und die Torte stürzen. Nach Belieben mit Schlagsahne oder Buttercreme garnieren.

Die Torte kann mit verschiedenen Früchten und Säften hergestellt werden, z.B. rote Früchte, roter Wein und Saft und rote Gelatine.

Kekstorte mit Himbeeren M o

75 g Zartbitterschokolade
75 g Butter/Margarine
175 g Butterkeks

12 Blatt weiße Gelatine
300 g Himbeeren

500 g Dickmilch

Saft von ½ Zitrone
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

350 g Schlagsahne

evtl. weiße oder rosa Baisers zum Verzieren
Fett für die Form

1. Schokolade haken und mit dem Fett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse fein zerbröseln, Brösel mit Fett und Schokolade vermengen. Gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten Springform verteilen, fest andrücken und kalt stellen. 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Himbeeren pürieren. Dickmilch, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren, das Himbeerpüree unterziehen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, mit 2 - 3 El. Himbeer-Dickmilch verrühren, dann unter rühren in die restliche Himbeer-Dickmilch geben. 250 g Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf dem Schoko-Bröselboden glatt streichen, ca. 3 Std. kalt stellen. 3. Torte aus der Form lösen. Übrige Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tuffs auf die Torte spritzen. Übrige Himbeeren auf den Sahnetuffs und der Tortenoberfläche verteilen. Torte nach Belieben mit zerbröselten und ganzen Baisers verzieren.

Kirsch-Reistorte M o

am Vortag:

1 l Milch, Vanillezucker,
1 Prise Salz,

Milchreis zu einem dicken Reispüree kochen und kühl stellen.

1 Glas Sauerkirschen (mit Saft) mit
Vanillepuddingpulver oder Mondamin und
evt. Zucker andicken.

Kirschmasse auf einen Biskuitboden geben (ggfs. Boden zuvor mit Kirschwasser tränken)

Tortenring herumstellen, kalt werden lassen.

am Folgetag:

Reispüree fein zerpfücken (keine Klumpen mehr), nacheinander

3 Becher Sahne mit

je einem Tüte. Sahnesteif und

1 Tüte. Vanillezucker sehr steif schlagen und nach und nach vorsichtig unter den Reispüree heben; auf die Kirschen geben und fertig.

Bis zum Servieren kalt stellen, damit die Sahne nicht wegläuft.

Man kann den Reispüree auch mit Gelatine zusätzlich binden.

Kleine Beeren Kuppeltorte M o

Zutaten für ca. 10 Stücke

75 g Butter/Margarine

125 g Löffelbiskuits

250 g Magerquark

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1 Päckchen Sahnefestiger

75 g Puderzucker

1 Päckchen Vanille Zucker

abgeriebene Schale einer kleinen unbehandelten Orange

500 g gemischte Beeren (z. B. rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren)

3 EL roter Johannisbeergelee

nach Belieben Melisseblättchen zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett bei mittlerer Hitze schmelzen. Löffelbiskuits portionsweise in einen großen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Biskuitbrösel und geschmolzenes Fett mit den Händen glatt verkneten. Einen Springformrand (24 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen. Brösel Mischung als Boden gleichmäßig hineindrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Magerquark, Mascarpone, Sahnefestiger, Puderzucker, Vanille Zucker und Orangenschale glatt verrühren. Creme auf den Boden geben und kuppelförmig darauf streichen. Mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor dem Servieren Beeren verlesen, waschen, abtropfen lassen. Dann putzen bzw. abstreifen. Erdbeeren evtl. halbieren. Gelee unter Rühren leicht erwärmen. Früchte auf dem Kuchen verteilen und mit Gelee beträufeln. Nach Belieben verzieren.

Extra Tipp:

Auch wenn Sie keine Gelatine im Haus haben, können Sie wie oben beschrieben eine recht feste Tortencreme herstellen. Einfach Magerquark und Mascarpone zu gleichen Teilen mit etwas Sahnefestiger und Zucker verrühren. Die Creme dann mit Vanillemark, Orangenschale etc. aromatisieren.

Zubereitungszeit

ca. 45 Min. Wartezeit ca. 4 1/2 Std.

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 29 g,

Kohlenhydrate 28 g

Bella Nr. 27/03

Kokos Kirsch Torte M o

Zutaten für ca. 16 Stücke:

150 g Zartbitterschokolade,

25 g Kokosfett (z. B. Palmin),

125 g Zwieback,

50 g Kokosraspel,

1 Glas (720 ml) Kirschen,

12 Blatt weiße Gelatine,

750 g Natur Joghurt,

1 Päckchen Vanillinzucker,

5 El Zitronensaft,

100 g Zucker,

500 g Schlagsahne,

50 g Kokoschips,

Öl für die Form,

evtl. Cocktailkirschen und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Schokolade und Kokosfett zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zwieback fein zerbröseln, mit Kokosraspeln und flüssiger Schokolade mischen. in eine am Boden leicht geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Form ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Kirschen gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Boden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Joghurt, Vanillinzucker, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit 4 -5 Esslöffel Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Joghurtmasse rühren,

2 3 Minuten kühl stellen, Sahne ne portionsweise unterheben. Boden mit ca. 1/4 der Creme bestreichen, Kirschen darauf verteilen. Restliche Creme da rauf glatt streichen. Kuchen ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kokoschips in einer trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Tortenrand lösen. Die Torte mit Kokoschips bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Wartezeit ca. 6 Stunden.

Pro Stück ca. 320 kcal/1 340 kJ.

Tina Nr. 22/03

Mai Torte M o

Löffelbiskuits

Butter

500 g Quark

200 g Zucker

0,5 l Sahne

2 Päckchen Götterspeise (kein Instant)

Aus den zerkrümelten Löffelbiskuits und der Butter einen Boden herstellen und einen Tortenring herum legen. Quark und Zucker schaumig rühren. Götterspeise in einer Tasse mit 7 El heißem Wasser auflösen, etwas erkalten lassen und noch warm mit dem Quark verrühren. Sahne schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse auf den Boden geben und einen Tag kühl stellen.

Maikäfertorte M o

1 Biskuitboden

300 g Erdbeeren

600 g säuerliche Äpfel

1 El. Zitronensaft

2 Tüte. Vanillezucker

6 Blatt Gelatine

800 ml Schlagsahne

6 El. Johannisbeergelee

50 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

1 Tüte. Sahnesteif

100 g gehackte Pistazien

Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen.

Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanillezucker mischen, ca. 5 Min. dünsten. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnass in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen. Restliche Sahne mit Sahne steif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. Übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben

Malakoff Torte M

1/8 l Wasser
1 Orange Saft
1/2 Zitrone Saft
10 dag Zucker
1/8 l Rum
70-80 Biskotten

Füllung

3/8 l Milch
1 Pkg. Tortencreme-Pulver
20 dag Butter
20 dag Staubzucker
3 Ei Maraschino
1 Fl. Backaroma Rum
5 dag geriebene Haselnüsse

Zum Verzieren

1/4 l Schlagsahne
1 KL Zucker
1 Pkg. Vanille Zucker
1 Pkg. Sahnesteif
einige Cocktail-Kirschen
einige Hohlhippen mit Schokoladeglasur bestreichen

Zubereitung

Wasser, Orangen- und Zitronensaft aufkochen, den Rum hinzugeben und abkühlen lassen. Die Biskotten einzeln darin tränken, den Boden einer Springform 26 cm mit einem Teil der Biskotten auslegen und mit einem Teil der Nüsse bestreuen.

Für die Füllung die Creme nach der Vorschrift auf der Packung zubereiten, Maraschino und Rum unterrühren. Biskotten, Creme und Nüsse abwechselnd in die Springform füllen. Die Oberseite muss aus Biskotten bestehen.

Die Torte mit Alufolie abdecken. gut beschweren und 3-4 Stunden kühl stellen. Dann den Springformrand lösen und die Torte auf eine Tortenplatte geben. Zum Verzieren das Schlagsahne 1/2 Min. schlagen, Zucker, Vanille Zucker und Sahnesteif mischen, einstreuen und das Schlagsahne steif schlagen.

Die Torte mit Schlagsahne, Cocktail-Kirschen und Hohlhippen verzieren.

Mandel Sahne Torte M o

Zubereitungszeit 45 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

12 Zwiebäcke
200 g Nussnougat

Für den Belag

12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

200 g Zucker
2 Tüte. Vanillin-Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange (unbehandelt)

125 ml Weißwein

500 ml Schlagsahne

100 g abgezogene gehackte Mandeln

Zum Garnieren

30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

50 g Halbbitter-Kuvertüre

3 Orangen

Für den Boden Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Zwiebäcke mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, zu den Zwiebackbröseln geben und alles gut vermengen. Die Bröselmasse in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und gut andrücken. Den Boden einige Zeit kalt stellen.

Für den Belag Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark, Zitrone und Vanillin-Zucker mit Zitronen- und Orangenschale und -saft verrühren. Den Wein erwärmen, Gelatine ausdrücken und in dem Wein auflösen. Die Wein-Gelatine-Mischung unter die Quarkmasse rühren.

Sahne steif schlagen und mit den Mandeln unterheben. Den Belag auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Kuvertüre in Streifen auf Back- oder Pergamentpapier spritzen und erkalten lassen.

Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangen waagrecht in dünne Scheiben schneiden und auf die Torte legen.

Die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Torte mit Mandeln bestreuen und mit den Kuvertürestreifen belegen.

Tipp

Nach Belieben die ausgelöste Kuvertüre direkt aus dem Papiertütchen auf die Torte spritzen.

Mango Torte M o

Zutaten für 12 Stücke

200 g Löffelbiskuits
80 g weiche Butter
2 Mangos
80 g Zucker

6 EL Zitronensaft
150 ml Orangensaft
6 Blatt. Gelatine

300 g Creme fraiche

300 g Sauerrahm
2 EL Mandelstifte
1 Granatapfel

So wird's gemacht:

1. Biskuits zerbröseln, mit Butter verkneten, fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) drücken.
2. Mangos schälen, vom Stein schneiden und in Spalten teilen. Diese bis auf 12 Stück fein hacken.
Mit 2 EL Zucker, Zitronen und Orangensaft erhitzen, 2 Min. köcheln.
3. Gelatine einweichen ,ausdrücken und im warmen Mango Mix auflösen.
30 Min. kühlen.
4. Creme fraiche, Sauerrahm, restlichen Zucker verquirlen. Mango Mix löffelweise unterheben. Auf den Bröselboden streichen. Torte mind. 3 Std. kühlen. Mit Mangospalten, Mandeln, Granatapfelkernen belegen.

Zubereitung: ca. 45 Min.
Kühlen. 3 Std.

Maracuja Sahne Torte M o

1 Biskuitboden (3tlg.)
100 ml Maracujasirup
2 Tüte Sahnesteif

1 l Sahne
Puderzucker

Schüssel mit dem Durchmesser des Biskuitbodens Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Von 2 Bodenteilen den Rand entfernen, anschließend den Biskuit würfeln (Daumennagelgröße). Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen. Maracujasirup unterziehen. Ein gutes Drittel der Sahne für die Außenhülle beiseite stellen. Die Würfel von einem Biskuitboden unter die größere Menge Sahne heben. Die Sahnwürfel-Mischung in die Schüssel füllen. Den Boden (mit Rand) auf die Masse legen. Tortenplatte nehmen, auf den Tortenboden legen, das Ganze umdrehen (stürzen). Frischhaltefolie entfernen. Mit der restlichen Sahne die Torte bestreichen und zuletzt

die Biskuitwürfel (des 2ten Bodens) darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben

Marienkäfertorte M o

Zutaten für 12 Stück

300 g Erdbeeren
600 g säuerliche Äpfel
1 El Zitronensaft
2 Tüte Vanille Zucker
6 Blatt Gelatine

800 ml Schlagsahne

6 El Johannisbeergelee
1 Biskuitboden, 26 cm

50 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

1 Tüte Sahnesteif
etwas Zitronenmelisse
100 g gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen. Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanille Zucker mischen, ca. 5 Min. dünsten.
2. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnass in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren.
3. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen.
4. Restliche Sahne mit Sahnesteif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben. Mit Melisse garnieren.

Zubereitung ca 70 Minuten

Kühlzeit ca 3 Stunden

Marienkäfertorte M o

Zutaten für 12 Stück:

300 g Erdbeeren
600 g säuerliche Äpfel
1 El Zitronensaft
2 P Vanille Zucker
6 Blatt Gelatine

800 ml Schlagsahne

6 El Johannisbeergelee
1 Biskuitboden, 26 cm

50 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

1 P Sahnesteif
etwas Zitronenmelisse
100 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen. Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanille Zucker mischen, ca. 5 Min. dünsten.
2. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnass in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren.
3. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen.
4. Restliche Sahne mit Sahnesteif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben. Mit Melisse garnieren.

Zubereitung: ca 70 Minuten
Kühlzeit: ca 3 Stunden

Marillen Schaum Torte M o

Zubereitungszeit 40 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

2 Tüte. (100 g) Waffelröllchen mit Zartbitterschokolade
50 g Kellogg's Corn Pops
100 g Butter

Für den Belag

500-600 g Marillen (Aprikosen; aus der Dose)
3 El Aprikosenkonfitüre

Für den Marillenschaum

1/2 Tüte. Gelatine gemahlen, weiß
3 El Weißwein
100 g Aprikosenkonfitüre
50 g gesiebter Puderzucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker

250 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

125 ml Schlagsahne

1 TI Sahnesteif
1 Tüte. Vanillin-Zucker

50 g Zartbitterschokolade

Für den Boden die Waffelröllchen (14 Stück für den Rand zurücklassen) und die Corn Pops in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Beide Zutaten mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen, zu den Gebäckbröseln geben und gut vermischen. Die Masse in eine Springform (Durchmesser 24 cm, Boden gefettet) füllen, andrücken und kalt stellen. Die zurückgelassenen Waffelröllchen mit Abstand an den Formenrand stellen.

Für den Belag Marillen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen, den Boden damit bestreichen und mit den Marillen (2-3 Stück zum Garnieren zurücklassen) belegen.

Für den Marillenschaum die Gelatine mit Wein in einem kleinen Topf anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist und unter die Marillen-Sahne-Masse rühren. Den Marillenschaum gleichmäßig auf der Torte verteilen und die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Wenn der Marillenschaum fest geworden ist, den Springformrand vorsichtig lösen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und in einem Spritzbeutel füllen. Die zurückgelassenen Marillen in Spalten schneiden und die Torte damit garnieren.

Die Schokolade mit Hilfe eines Spachtels (aus dem Baumarkt) oder eines Sparschälers schaben. Die Torte mit der Sahne verzieren und mit der Schokolade garnieren.

Abwandlung

Nach Belieben die Torte anstelle von geschabter Schokolade mit Aprikosenkonfitüre verzieren. Dazu 3-4 Esslöffel Konfitüre durch ein Sieb streichen, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und auf die Torte spritzen.

Marschmallostorte o

1 Biskuitboden,
1 große Dose Aprikosen,
1 Tüte. Schokoladenpudding (ohne Kochen),
1 Beutel Marschmallows

Einen Biskuitboden backen oder kaufen.

1 große Dose Aprikosen gut abtropfen lassen.

1 Tüte. Schokoladenpudding (ohne Kochen) laut Packung zubereiten und auf den Biskuitboden verteilen.

1 Beutel Marschmallows auf den Rand legen. Aprikosen auf der restlichen Fläche verteilen.

In die Mitte der Torte ein paar Zahnstocher stecken, darauf Marschmallows geben.

Mascarpone Torte M o

Für den Teig

175 g Löffelbiskuits

175 g Butter

Fett für die Springform

Für die Creme

12 weiße Gelatine

250 g Mascarpone

300 g Vollmilchjoghurt (2 Becher a 150 g)

1/2 Zitrone

1/8 | Amaretto

175 g Zucker

200 g Schlagsahne

500 g Erdbeeren, davon 6 bis 7 - zur Garnitur

4 Kiwis

175 g Pistazien

Löffelbiskuits mit den Händen zerbröseln. Brösel und Butter, die möglichst weich sein sollte, verkneten. Die krümelige Masse in eine Springform (26 cm) geben und den Boden gut fest drücken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren.

Die eingeweichte Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, dann unter die Mascarponecreme rühren und anschließend ca. 15 bis 30 Minuten kalt stellen. Die Springform aus dem Kühlschrank holen, den Rand mit Backpapier belegen, am besten mit einem runden Streifen, den man selbst zurecht schneidet. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierte Mascarponecreme geben, ebenso wie die klein geschnittenen Erdbeeren und Kiwis. Die fertige Creme anschließend in die Springform füllen und in den Kühlschrank stellen; mindestens drei Stunden auskühlen lassen, bis sie fest ist.

Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kälteschlaf nehmen und mit gehackten Pistazien, Erdbeeren und Kiwis garnieren.

Melonen Himbeer Torte M o

(ungebackene Torte)

150 g Butter; weich

1 Prise Salz

200 g Löffelbiskuits

18 Scheibe Weiße Gelatine

2 Honigmelone; a je 750 g

1 Zitrone; Saft

80 g Zucker; evtl. mehr

500 g Sauerrahm

150 g Creme fraiche

200 g Rahm

1 Ei Zucker; für den Rahm

150 g Himbeeren Melisseblättchen

Butter mit dem Salz schaumig rühren. Löffelbiskuits zerbröseln, unter die Buttermasse heben und in die Springform füllen. Die Masse glatt andrücken und kalt stellen. Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Melonen halbieren, Kerne entfernen und aus dem festen Fruchtfleisch 8 kleine Kugeln ausstechen (bei einer Form von 24cm Durchmesser, d.h. 1 Kugel pro Kuchenportion). Den Saft dabei auffangen und mit dem restlichen Fruchtfleisch und Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Sauerrahm und Creme fraiche gut verrühren. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit ein paar Esslöffeln der Melonemischung zuerst verrühren, dann unter kräftigem Schlagen zur restlichen Melonenmasse geben. Die so erhaltene Melonenmasse kühl stellen. Den Rahm mit Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Rahms mit den Himbeeren vermischen und vorsichtig unter die gerade gelierende Melonenmasse heben. Diese Creme auf den Tortenboden geben, glatt streichen und während zwei Stunden kühl stellen. Die Torte anschließend aus der Form lösen, mit Melonenkugeln, den restlichen Himbeeren, Melisseblättchen und einige Sahnetupfern verzieren.

Milka Torte M o

Zutaten:

4 Tafeln Milka Noisette

4 Becher Sahne

1 dunkler Biskuitboden 2 x durchschneiden

1 Tüte Milka Lila Herzen

1 Glas Preiselbeeren

Die Schokolade mit der Sahne aufkochen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank lassen.

Am nächste Tag daraus eine Creme schlagen.

Den unteren Boden mit Preiselbeeren bestreichen und den mittleren Boden darauf setzen. Mit der Füllung bestreichen. Und den oberen Boden darauf setzen. Mit der Creme bestreichen und mit Lila Herzen verzieren.

Multivitamintorte M o

Biskuitboden in die Springform geben.

1. Schicht:

½ l Multisaft mit

2 Tüte hellem Tortenguss kochen.

1 Dose Pfirsiche klein schneiden, in den Tortenguss geben und auf dem Boden verteilen, abkühlen lassen.

2. Schicht:

2 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, auf die feste Pfirsichmasse geben.

3. Schicht:

1 Tüte Aranca - Maracuja oder Mandarine mit
¼ l Multisaft verrühren,

1 Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Auf der Schlagsahne verteilen. Zum Schluss Schokoladenraspel darüber geben.

Nippontorte M o

Boden:

2 Tüte (à 200 g) Schoko-Knusperreis-Snack (z.B. Nippon),
etwas Öl oder Butter

Belag und Verzierung:

250 g Mascarpone,

1 Glas(720 ml) Sauerkirschen,
4 Tl Speisestärke,

500 g Schlagsahne,

3 Tüte Sahnefestiger,
2 Tüte Vanillezucker,
50 g Zucker,
8 Cocktailkirschen zum Verzieren.

Reissnacks, bis auf 6 Stück zum Verzieren, zerbrechen. Im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Rand einer Springform auf eine leicht gefettete Tortenplatte setzen. Snack-Masse verrühren und als Boden darin glatt streichen. Ca. 2 Std kühl stellen. Mascarpone aus dem Kühlschrank nehmen (sollte Zimmertemperatur haben). Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 5 El Saft glatt rühren. 150 ml Saft aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unterheben. Das Kompott auskühlen lassen. Den Mascarpone glatt rühren. Sahne, Sahnefestiger, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Gut 2/3 unter den Mascarpone rühren. Restliche Sahne kühl stellen. 1/3 der Mascarpone-Creme auf den Boden geben. Kompott in die Mitte geben, etwas verstreichen. Rest Mascarpone darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Tortenkamm glatt streichen. Restliche Sahne als 12 Tuffs darauf spritzen. Ca. 2

Stunden kühl stellen. Nippon- Torte mit diagonal halbierten Reissnacks und Cocktailkirschen verziert servieren

Ostfriesische Knüppeltorte 5 Eigelb M o

Für den Teig:

5 Eidotter,

3 El saure Sahne,

5 El Zucker,

150 g Mehl,

Für die Mandel-Zuckermasse:

300 g Zucker,

250 g Mandeln

125 g Zitronat,

Abrieb 1 Zitrone

1 Tüte Vanillezucker,

Die Zutaten rasch zum Teig glattrühren, ausrollen, in zweimal zwei Zentimeter große Stückchen schneiden und in der Pfanne mit reichlich Butter auf beiden Seiten hellbraun backen. Zucker mit etwas Wasser kochen, die in Scheiben geschnittenen Mandeln, das feingewiegte Zitronat und Gewürze zufügen, die gebackenen Teigstücke einwerfen, durchrühren und alles in eine gefettete Springform geben, fest eindrücken, über Nacht kühl stellen. Zum Herausnehmen einen Moment in den heißen Ofen geben.

Ostfriesische Knüppeltorte 6 Ei I M o

Für den Pfannkuchenteig:

6 Eier,

200 ml Milch,

75 g Zucker,

200 g Mehl,

2 El. Öl zum Ausbacken,

Für die Füllung:

300 g Zucker,

100 ml Zitronensaft,

250 g gem. Mandeln,

1 Tüte Vanillin-Zucker,
1 El. Rum,
100 g Orangeat,

100 g Schlagsahne,

halbierte Mandeln und Orangeat zum Verzieren,
Pergamentpapier,

Eier, Milch und Zucker verquirlen. Mehl nach und nach zufügen. Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Aus dem Teig nacheinander 7 Pfannkuchen backen. Zucker und Zitronensaft erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln, Vanillin-Zucker, Rum und Orangeat untermengen. Springform mit Pergamentpapier auslegen. Pfannkuchen und Füllung abwechselnd einschichten. Mit Pfannkuchen enden. Torte 8 Std. kaltstellen. Verzieren.

Ostfriesische Knüppeltorte 6 Eigelb II M o

6 Eigelb,

1/8 l saure Sahne,

100 g Zucker,
150 g Mehl,
Butter zum Ausbacken,
300 g Zucker,
125 g Orangeat oder Zitronat,
Zitronensaft,
250 g Mandeln,
1 Tüte Vanillezucker,
Rum,

Die Eigelb werden mit der Sahne verquirlt, nach und nach Zucker und Mehl dazugerührt, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht. In Butter bäckt man kleine Teigfladen knusprig braun und stellt sie beiseite. Das Orangeat oder Zitronat wird fein gewürfelt, mit Zucker, Zitronensaft, gemahlene Mandeln, Vanillezucker und Rum in einem Topf erhitzt. Dann füllt man in einer gefetteten Springform abwechselnd Teigfladen und Füllung, zuletzt wieder Teigfladen. Gut andrücken und die Form über Nacht kaltstellen.

Ostfriesische Knüppeltorte III 6 Eigelb M o

6 Eigelb,

1/8 l saure Sahne,

250 g Zucker,

200 g Mehl,

125 g Butter.

Für den Zuckerguss:

350 g Zucker,

l Ei Wasser,

300 g in Streifen geschn Mandeln

150 g Sukkade,

l Ei Zitronensaft,

etwas gestoßene Vanille.

Eigelb, saure Sahne und Zucker miteinander verrühren, das Mehl dazu geben und zu einem lockeren Teig kneten. Ausrollen und in kleine viereckige Stücke schneiden und in reichlich Butter goldgelb backen. Nun den Zucker in etwas Wasser aufkochen, die Mandeln, Sukkade, Zitronenschale und Vanille hineingeben und etwas karamellisieren lassen, die gebackenen Teigstückchen vorsichtig darunter rühren und die Masse fest in eine gebutterte glatte Form drücken. Über Nacht kühl stellen. Die Torte dann stürzen, indem man die Form kurz in heißes Wasser hält.

Paradiestorte M o

Zubereitungszeit 20 Minuten ohne Kühlzeit

1 Biskuit-Obstboden (Durchmesser 26 cm)

1 Tüte. (100 g) Waffelröllchen mit Vollmiltschokolade

Für die Creme

1,5 Tüte. Paradies Creme Vanille Geschmack (Puddingpulver ohne Kochen)

400 g Schmand

400 ml Schlagsahne

Für den Belag

500 g Erdbeeren

Für den Guss

1 Tüte Tortenguss, klar

1 Ei Zucker
250 ml Wasser

geschabte Schokolade

Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Waffelröllchen an den Tortenrand legen.

Für die Creme die Paradiescreme mit Schmand und Sahne mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Masse auf den Obstboden geben, dabei die Waffelröllchen nicht vollständig bedecken. Die Torte kalt stellen.

Für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und kuppelartig auf der festgewordenen Creme verteilen.

Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. Die Erdbeeren damit überziehen und den Guss feste werden lassen. Die Torte mit geschabter Schokolade verzieren.

Tipp:

Anstelle der Erdbeeren können auch gemischte Beerenfrüchte (frisch oder TK) verwendet werden. TK-Früchte unaufgetaut auf der Creme verteilen und sofort mit dem Guss überziehen.

Pfirsich Joghurt Torte I M o

175 g Löffelbiskuits

150 mg Halbbitter-Kuvertüre

etwas Öl

4-5 Pfirsiche oder 1 Dose (850 ml)

5 El. Zitronensaft

2 El. + 250 g Zucker

10 Blatt weiße Gelatine

2 El Amaretto-Likör

1 kg Vollmilch-Joghurt

250 g Schlagsahne

evtl. Minzeblättchen zum Verzieren

1. Biskuits zerbrechen. In eine Schüssel geben. Mit einer Suppenkelle zerbröseln. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitbrösel und Kuvertüre mischen. Einen Tortenring (26 cm) auf eine geölte Tortenplatte

legen. Bröselmasse einfüllen und andrücken Ca. 30 Minuten kühlen. 2. (Frische) Pfirsiche überbrühen und abschrecken und Haut abziehen. Früchte halbieren und entsteinen. 2 El. Zitronensaft, 1/8 l Wasser und 2 El. Zucker aufkochen. Pfirsiche darin 2 -3 Minuten dünsten. Gut trocken tupfen. 3. Gelatine einweichen, 3 El. Zitronensaft, 5 El. Wasser und 250 g Zucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Likör unterrühren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Erst mit 2 -3 El. Joghurt verrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Kurz kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Unter den gelierenden Joghurt heben. 6 - 8 El. Creme auf den Boden streichen. Pfirsichhälften, bis auf 1 -2, mit der Wölbung nach oben darauf legen. Rest Creme darauf streichen.

Ca. 5 Std. kühlen.

Rest Pfirsiche in Spalten schneiden. Torte mit Pfirsichen und Minze verzieren.

Pfirsich Joghurt Traum II M o

Zutaten

1 Biskuitboden (Bäcker)

1 gr. Dose Pfirsiche

120 g Zucker

3 El Zitronensaft

12 Blatt Gelatine

300 g Sahnejoghurt

100 g Sahnequark

500 g Sahne

2 Tüte. Vanille Zucker

2 Tüte. Sahnesteif

Früchte zum Garnieren

50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Biskuit waagrecht halbieren. Pfirsiche abtropfen lassen, Hälfte pürieren, mit Zucker, Zitronensaft verrühren Gelatine einweichen, auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Joghurt und Quark verrühren. Hälfte der Sahne unterheben. Gelatine unterziehen, kühlen. Übrige Pfirsich Auf Boden verteilen, mit 3/4 der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen, 2 Std. kühlen. Torte rundum mit Sahne bestreichen. Mit Früchten der Saison und Mandeln garnieren.

Vorbereitung ca. 30 Min.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Pflaumentorte M o

ohne backen

800 g Grosse, gelbfleischige blaue Pflaumen
14 Blatt weiße Gelatine

1 l. Buttermilch

70 g Zucker,
1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt
1 Tüte Orangenschalenaroma
3 Stängel Minze

300 g Schlagsahne

1 Wiener Biskuitboden; Fertigprodukt oder eigener Boden
2 EI Pflaumenmus

Die Pflaumen waschen, halbieren, dabei entsteinen und die Früchte in dünne Spalten schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, Zitronensaft und dem Orangenschalen Aroma verrühren. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, etwas Buttermilch dazugeben, alles unter die übrige Buttermilch rühren. Die Minzeblättchen waschen, hacken und unterrühren. Masse im Kühlschrank angellieren lassen, bis die Creme Bahnen zieht. Die Sahne steif schlagen. Tortenboden in eine Springform (24cm) legen bzw. passend zurechtschneiden. Mit Pflaumenmus bestreichen und etwa 3/4 der Früchte dachziegel-artig einschichten. Sahne unter die angelierte Masse heben und auf die Früchte geben. Die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen (etwa 2 Stunden). Torte aus der Springform lösen, mit den übrigen Pflaumen und den Minzeblättchen dekorieren

Pisang Torte M o

1 Biskuitboden in der Mitte einmal durchschneiden und mit
8 EI Bananenlikör "Pisang" tränken. Die Innenflächen mit
3 EI Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit
3 EI gerösteten Kokosflockenbestreuen. Böden zusammenklappen.
100 g Zucker,
100 ml Wasser und
1 aufgeschlitzte Vanilleschote zu Sirup einkochen und dann Scheiben von
2 Bananen darin einige Sekunden pochieren und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
200 ml Sahne mit

1 Päckchen Sahnesteifauflagen und die Torte damit bestreichen. Torte mit Kiwischeiben und den vorbereiteten Bananen belegen.

Popcorn-Torte I M o

75 g Popcorn-Mais,
1 bis 2 Ei Öl,
200 g Zartbitter-Schokolade,
8 Blatt Gelatine,

500 g Magerquark,

150 g Magermilch-Joghurt,
50 g Zucker,
Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen,

2 Becher Schlagsahne

Maiskörner in einem Topf mit heißem Öl zubereiten. Boden soll mit Öl bedeckt sein. Öl erhitzen, Mais hineingeben. die Körner dürfen nicht übereinander liegen. Deckel auflegen. Wenn das Popcorn fertig ist, Topf vom Herd ziehen.

Schokolade schmelzen, 12 Popcorn beiseite legen, restliches Popcorn grob zerkleinern. Mit 0,5 der flüssigen Schokolade mischen. Die Masse in eine Springform (24 cm) geben und gut andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Gelatine einweichen, Quark, Joghurt und Zucker glattrühren. Zitronenschale und Saft unterheben.

Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Masse rühren. Kalt stellen. 1 Becher Sahne steif schlagen und sobald die Masse zu gelieren beginnt, unterheben. Zitronenquark auf den Boden füllen und nochmals kühl stellen. Fest werden lassen.

Restliche Schokolade wieder erwärmen. Übriges Popcorn halb in Schokolade tauchen und fest werden lassen.

Restliche Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke des Beutels abschneiden.

Schokoladenstreifen über die Torte ziehen. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 12 dicke Tupfen auf die Torte spritzen. Schokoladen-Popcorn darauf setzen.

Popcorn-Torte II M o

Boden:

150 g Zartbitterschokolade,
75 g Popcorn

Belag:

8 Blatt weiße Gelatine,

500 g Magerquark,

150 g Magerjoghurt,

50 g Zucker,

Saft von 2 Zitronen,

etwas abger. Zitronenschale, unbehandelt,

200 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

100 ml Schlagsahne,

50 g Zartbitterschokolade

Für den Boden Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Ein bisschen Popcorn zum Verzieren übriglassen (12-15 Stück).

Den Rest grob hacken und unter die Schokolade rühren. Boden und Rand einer Springform (Durchmesser: 26 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, festdrücken und fest werden lassen.

Für den Belag die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale zu einer Masse verrühren. Gelatine gründlich ausdrücken, auflösen und unter die Quark Joghurt-Masse rühren.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Quarkmasse auf den Boden geben, glattstreichen und ca. 60 Minuten kühl stellen.

Torte aus der Form lösen, Backpapier entfernen. Sahne steif schlagen, mit einem Spritzbeutel Sahnetuffs auf die Torte setzen.

Schokolade wie oben beschrieben auflösen und das restliche Popcorn halb hineintauchen, fest werden lassen und auf die Sahnetuffs setzen. Die Torte mit der restlichen Schokolade verzieren.

Pumpnickeltorte M o

100 g weiche Butter,

75 g Zucker,

150 g Pumpnickel,

150 g gehackte Mandeln,

2 El Kirschwasser,

Fett für die Form.

Butter und Zucker cremig rühren, Pumpernickel zerbröseln und mit 50 g Mandeln und dem Kirschwasser unter die Butter kneten, in Springform füllen und 1Std. köcheln.

1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

200 g Frischkäse,
2 Ei Zitronensaft,
125 g Puderzucker,

500 g Sahne,
2 Tüte. Vanillezucker,
2 Tüte. Sahnesteif

25 g Zartbitterschoko.

Die restlichen Mandeln rösten. Käse, Zitronensaft, und 75 g Puderzucker mit einer Gabel zu einer glatten Masse verarbeiten. Sahne steif schlagen, restlichen Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif unterrühren. Käsemasse auf den boden füllen, Kirschen darauf verteilen. Sahne darauf streichen und die Torte 5 Std. kühlen. Schoko reiben und die Torte mit der Schoko und den restlichen Mandeln verzieren.

Punschtorte nach Marinka M o

1 Biskuitboden
100 g Butter
150 g Puderzucker

100 ml Milch
3 Ei Rum
100 ml starker Mokka
2 Ei Kakao
50 g Rosinen
20 g Walnüsse

100 ml süße Sahne

Von dem Boden oben eine etwa 1 cm dicke Scheibe abschneiden. Das Innere der Torte ausnehmen, so das ringsum eine etwa 1 cm dicke Wand bleibt, diese mit Milch, die mit der Hälfte des Rums vermenget wurde, beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen, Kaffee und Kakao hineingeben, über Dampf unter ständigem schlagen zum Sieden bringen (nicht aufkochen). Vom Feuer nehmen und noch warm die Butter, das zerbröckelte Torteninnere, Rum die eingeweichten Rosinen und die grobgeschnittenen Walnüsse hineinmengen. Noch warm in den Bauch der Torte

füllen, die Oberfläche draufgeben und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren. Tortenartig aufschneiden.

TIPP:

Lieber am Vortag zubereiten, da der Teig so die Aromen besser einsaugt. Kann auch mit Zuckerglasur, die mit etwas Speisefarbe oder Sauerkirschsaft gefärbt wurde, überzogen werden.

Putzfrauenkuchen

Quark Knusper Torte M o

Boden:

100 g dunkle Kuchenglasur

100 g helle Kuchenglasur

200 g Knuspermüsli

Belag:

1 kleine Galiamelone

1 Dose Mandarinen

1 Päckchen Quark-Sahne-Tortenhilfe (750 ml)

500 g Magerquark

250 g Sahne

Beide Kuchenglasuren nach Vorschrift auflösen und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse 12 kleine Häufchen abstechen. Die restliche Masse in einem Springformrand als Tortenboden auf eine leicht geölte Platte drücken. Beides eine halbe Stunde kalt stellen.

Melone vierteln und entkernen. Dreiviertel des Fruchtfleisches fein würfeln, Rest in Spalten schneiden. Mandarinen abtropfen lassen und den Saft mit Wasser auf einen halben Liter ergänzen. Aus Saft, Quark und Tortenhilfe eine Creme nach Vorschrift zubereiten. Sahne steif schlagen und mit Melonenwürfeln und zwei Drittel der Mandarinen unter die Creme heben. Masse auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Mit Melonenspalten, Mandarinen und den 12 Crossies garnieren.

Quark Mandarinen Torte M o

Zubereitungszeit 50 Minuten ohne Kühlzeit

300 g Tortenbiskuits

200 ml Milch

Für die Füllung

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerquark

100 g Zucker

Saft von einer Zitrone

1 Prise Salz

500 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

125 ml Schlagsahne

evtl. einige Mandarinspalten

Einen Springformrand (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen, die Hälfte der Tortenbiskuits hineinlegen (eine Lage) und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte der Milch bestreichen.

Für die Füllung die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark mit Zucker, Zitronensaft und Salz verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen, und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die abgetropften Mandarinen unterheben.

Die Hälfte der Masse in die Form geben und glattstreichen. Die restlichen Tortenbiskuits darauf legen und mit der restlichen Milch bestreichen. Die restliche Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit einem Messer aus dem Springformrand lösen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Nach belieben mit Mandarinspalten garnieren.

Tipps

Anstelle der Tortenbiskuits können ersatzweise auch Löffelbiskuits verwendet werden.

Nach belieben **100 g Zartbitterschokolade** in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels die untere Lage Tortenbiskuits vorsichtig mit der aufgelösten Schokolade bestreichen

Quark-Kirsch-Torte M o

Zubereitungszeit 60 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden:

100 g Zartbitterschokolade

50 g Vollmilchschokolade

50 g Cornflakes

für den Kirschbelag

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

1/8 Zimtstange

2 gestr. Ei Zucker

20 g Speisestärke

2 Ei Wasser

Für die Creme

3 Blatt weiße Gelatine

100 Doppelrahm-Frischkäse

250 g Magerquark

70 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

Saft von 0,5 Zitrone

200 ml Schlagsahne

für den Guss

2 Blatt weiße Gelatine

125 ml Kirschsafte

Für den Boden Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob zerkleinern und zusammen in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu

einer geschmeidigen Masse verrühren. Cornflakes unterrühren, die Masse in eine Springform (Durchmesser 20 cm, Boden mit Speiseöl bestrichen) füllen und gut verteilen. Kalt stellen, bis der Boden fest geworden ist.

Für den Kirschbelag Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 125 ml davon abmessen und beiseite stellen. Den restlichen Kirschsafte mit Zimtstange und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und den Kirschsafte damit binden. Die Kirschen unterheben und erkalten lassen.

Die Zimtstange aus der erkalteten Kirschmasse entfernen, die Masse auf den Boden streichen wieder kalt stellen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen, zuerst mit etwas von der Quarkcreme verrühren, dann unter die restliche Quarkcreme rühren.

Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Quark-Sahne-Creme auf die Kirschen streichen und die Torte etwas eine Stunde kalt stellen.

Für den Guss Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, auflösen, mit dem Kirschsafte verrühren und kühl stellen. Sobald der Saft anfängt zu gelieren, ihn esslöffelweise auf die Quark-Sahne-Creme geben und die Torte erneut kalt stellen.

Tipp

Nach Belieben nur etwa 2/3 der Sahne unter die Creme rühren. Vor dem Servieren die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. |

Quarktorte mit Mandarinen M o

12 Stücke 12,5 Punkte, also pro Stück 1 Punkt ab dem 3. Stück 1,5 Tüte

500 g. Magerquark 0,1 % Fett 4 Points

500 g. Magerjoghurt 1,5 % Fett 4 Points

12 Löffelbiskuits 4 Points

3 Dosen Mandarinen(ohne Zucker) 0 Points

1 Tüte. Zitronengötterspeise 0,5 Points (Natreem)

Zitronen- oder Vanillearoma

Götterspeisenpulver (beide Tüten) mit ca. 6 El Wasser 10 min. quellen

lassen. Mandarinen abtropfen lassen. Quark und Joghurt mit einer Prise Salz, Süßstoff und dem Aroma abschmecken. Löffelbiskuits zerbröseln und in eine Springform füllen. Götterspeise zum Auflösen erwärmen und unter

die Quark-Joghurt-Masse rühren. Mandarinen dazu geben und in die Form füllen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Quicktorte mit Quark M o

1 Tortenboden mit Aprikosen belegen.

1 Becher süße Sahne mit

1 Päckchen Vanillinzucker und

1 Päckchen Sahnesteifsteif schlagen. Sahne unter

500 g Quark und

0,5 Päckchen Quick Getränkpulver Orangerühren. Tortenring um den Tortenboden legen, Masse einfüllen und kalt stellen.

Quicktorte mit Schmand M o

1 Tortenboden mit Aprikosenbelegen.

Tortenring um den Boden legen.

1 Becher süße Sahne steif schlagen und darüber streichen.

1 Becher Schmand mit

0,5 Päckchen Quick Getränkpulver Orange verrühren und über die Sahneschicht streichen. Kühl stellen.

Raffaello Torte M o

1 Biskuitboden

3 Becher Joghurt je 150 g mit

150 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 1/2 Päckchen aufgelöster Gelatine verrühren.

Ring um den Boden legen und die Masse darauf verteilen.

1 Dose Birnen kleinschneiden, auf die Masse

Legen und kalt stellen.

2 Becher Sahne steifschlagen (für die Garnierung etwas zurückbehalten), mit

3 Esslöffel Kokosflocken vermischen und auf die Torte streichen.

Garnieren mit Sahne und halben Raffaellos.

Reis Frucht Torte o

0,5 l Saft

50 g Zucker
0,5 Zitrone
150 g Reis
1 Prise Salz
0,5 Päckchen Vanillinzucker
3 bittere Mandeln

1 Mürbeteigboden (25 cm)

750 g gedünstete Apfelspalten
75 g Rosinen
1 Päckchen Tortenguss
0,5 l Saft

Saft mit dünn abgeriebener Zitronenschale und Zucker aufkochen, Reis zuschütten und ausquellen lassen. Salz, Vanillinzucker, Zitronensaft und die abgezogenen, geriebenen Mandeln mit zwei Gabeln locken untermischen. Reis auf dem fertig gebackenen Mürbeteigboden glatt streichen, mit den gedünsteten Apfelspalten belegen und mit den Rosinen bestreuen.

Aus Tortenguss und Saft nach Vorschrift einen Guss herstellen und über die Äpfel verteilen.

Der Saft kann zur Hälfte auch mit Weißwein ersetzt werden. Statt gedünsteten Äpfel kann man auch anderes Obst oder frische Äpfel verwenden. Äpfel dann mit Apfelgelee bestreichen und kurz in den Backofen schieben.

Rhabarber Bananen Torte M o

Zutaten

Basis für 7 Personen/Portionen

Für 14 Stücke:

700 g Rhabarber
400 ml roter Johannisbeersaft
1 Pk. Vanillepuddingpulver
80 g Puderzucker
4 El Orangenlikör
1 Biskuit-Tortenboden (3 Schichten, 500 g)
12 El Orangensaft
5 Blatt weiße Gelatine
1 kg Bananen
6 El Zitronensaft
1 Tl Ascorbinsäure (Vitamin C)

150 g Sahnejoghurt

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

500 ml Schlagsahne

100 g Erdbeerkonfitüre

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Johannisbeersaft aufkochen. Puddingpulver, 30 g Puderzucker und Orangencelikör verrühren, zum Saft geben, 1/2 Min. kochen lassen. Rhabarber zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 4 Min. garen.

Tortenböden mit je 3 El Orangensaft beträufeln, um den unteren Boden einen Ring setzen, Kompott darauf geben, 2. Boden darauf setzen und 20 Min. kalt stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 800 g Bananen schälen, 500 g Fruchtfleisch abwiegen, mit 4 El Zitronensaft und Ascorbinsäure pürieren, mit Joghurt, Zitronenschale und 50 g Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in 3 El warmem Orangensaft auflösen, unter die Bananen-Joghurtcreme rühren. Kalt stellen. 250 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne unterheben, Creme auf den 2. Boden streichen. 3. Boden darauf setzen. Torte mind. 4 Std. kalt stellen.

250 ml Sahne steif schlagen, die Torte damit einstreichen.

Konfitüre durch ein Sieb streichen und über die Torte träufeln. Übrige Bananen schälen, in Stücke schneiden, in 2 El Zitronensaft wenden und auf die Torte legen.

Russisch Elegant Torte M o

1 heller Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

100 g Sultaninen in

Rum einweichen. Aus

1 Päckchen Vanillepuddingpulver und

0,5 l Milch nach Vorschrift einen Pudding kochen.

0,5 l Sahne schlagen und löffelweise unter den erkalteten Pudding heben.

1 Päckchen Gelatine nach Vorschrift auflösen und mit den Rum-Sultaninen unter die Puddingsahne rühren.

Eine Springform mit Pergamentpapierauslegen

und wechselweise Füllung, Biskuitboden, Füllung, ..., in die Form schichten. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann stürzen und servieren.

Salatsieb Torte M o

2 kl Dosen Ananas in Scheiben
2 kl Dosen Mandarinen

3 Becher Sahne

6 Blatt Gelatine
¼ l Ananassaft
1 Tüte weißer Tortenguss
1 Schokoladenbiskuit

Ein Salatsieb mit abgetropften Ananas auslegen und die Löcher mit den abgetropften Mandarinen füllen. Vom Biskuit die Hälfte mit Rum tränken und in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen, Gelatine mit ¼ l Ananassaft mischen und die Sahne mit Biskuitwürfeln leicht untermischen. Das Ganze in ein Sieb füllen, den Biskuitboden auflegen und etwas andrücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag das Sieb auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Tortenguss überziehen und kaltstellen, bis der Tortenguss erstarrt ist. Die Torte dann mit Sahnetupfchen verzieren.

Schachbrett Torte M o

1 fertiger Schokoladen Biskuitboden;
4 El Orangenlikör;

1/8 l Milch,

700 g Topfen,

150 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone und 1 Orange,
6 Blatt weiße Gelatine,

1/2 l Schlagsahne;

16 Stückchen Orange,

8 kandierte Kirschen,

1 Tl gehackte Pistazien,

1 El Schokoladenstreusel

Zubereitung

Den Tortenboden zweimal durchschneiden und jeden Boden mit Likör beträufeln. Zwei der Böden von Außen und nach innen in 2 cm breite Ringe schneiden. Die Milch mit dem Topfen, dem Zucker, sowie Saft und Schale von Orange und Zitrone schaumig rühren und leicht im Wasserbad erwärmen. Die Gelatine kalt einweichen, in wenig warmem Wasser auflösen und unter den Topfen rühren. Das Schlagsahne steif schlagen und unter die Topfencreme ziehen. Den Tortenboden dünn mit der Creme bestrei-

chen, den ersten Kuchenring - in Größe des Bodens - draufsetzen und eine Schicht Creme darüber streichen. Nun abwechselnd jeweils kleinere und größere Ringe aufeinander setzen und mit Creme ausfüllen. Die Torte mit der Creme rundum überziehen und die Oberfläche mit gespritzten Rosetten verzieren. Jede Rosette mit einem Stückchen Orange und einer halben Kirsche belegen. Die Mitte mit gehackten Pistazien, den Rand mit Schokoladenstreusel verzieren.

Schlemmertorte Lukullus M o

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (heller Wiener Boden)

50 g Aprikosenkonfitüre

8 Blatt Gelatine, weiße

1 kg Joghurt (Sahnejoghurt)

2 EI Zitronensaft

850 g Pfirsiche, halbiert (aus der Dose)

100 g süße Sahne

50 g Pistazien, gehackt

Den Tortenboden dünn mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und dann in eine Springform (28 cm) geben. Gelatine in Wasser einweichen. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Zitronensaft glatt rühren. Gelatine auflösen. Einige EI der Joghurtmasse damit verrühren und diese Mischung dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen und dann mit der offenen Seite nach unten auf dem Tortenboden verteilen. Die Joghurtmasse darüber geben und glatt streichen. Die Torte 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach Tortenring entfernen. Sahne steif schlagen und an den Tortenrand streichen und mit Pistazien bestreuen. Restliche Pistazien auf der Tortenoberfläche verteilen.

Von: Dragonfly-Lady

Schneeflocken Torte M o

1 Wiener Tortenboden 400 g

1 250 g Sauerkirsch Konfitüre

4 Becher Schlagsahne

2 Vanillezucker

3 Sahnesteif

250 g Kokosraspeln

Auf den 1 Boden streicht man die Konfitüre drauf, dann lege man den 2 Boden drauf, den bestreicht man mit der geschlagenen Sahne nun kommt der letzte Boden drauf auch der wird mit Sahne bestrichen. Mit den Rest Sahne bestreicht man nun den Rand und zum Abschluss wird das ganze mit Kokosraspeln bestreut. Die Torte kann man auch nach belieben verziern es sind da keine Grenzen gesetzt.

Schogettentorte M o

1 Schoko Biskuitboden

1 Tafel Vollmilchschogetten

1 Tafel Zartbitterschogetten

1 Glas Preiselbeeren

5 El Preiselbeersaft

30 g Zucker

2 El Zitronensaft

1 Tüte Gelin

750 g Sahne

Zubereitung:

Schoko-Biskuitboden einmal durchschneiden. Schokolade schmelzen und abkühlen lassen. Preiselbeeren abtropfen lassen und mit 5 El Saft, Zucker, Zitronensaft und 1/2 Tüte. Gelin verrühren und auf den unteren Boden streichen.

Sahne steif schlagen, restliches Gelin unterrühren. Zuerst 2 El Sahne mit aufgelöster Schokolade verrühren, dann nach und nach unter die Sahne-masse rühren. Die Hälfte der Schokosahne auf die Preiselbeermasse streichen, oberen Boden auflegen. Torte mit restl. Schokosahne bestreichen und nach Belieben verziern

Schoko Bananen Kuppel M o

Zubereitungszeit 20 Minuten ohne Kühlzeit

1 dunkler Biskuitboden (Durchmesser 26 cm, vom Bäcker)

3 El Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung

3 Bananen (ersatzweise gedünstete Birnen aus der Dose)
2 El Zitronensaft

600 ml Schlagsahne

1 Tüte. Sahnesteif
2 Tüte. Vanillin-Zucker
3 El gesiebttes Kakaopulver
1 El Zucker

50 g grobe Kokosraspel
1 El Puderzucker

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden, den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Für die Füllung Bananen schälen, einmal waagrecht durchschneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf den unteren Boden legen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Vanillin-Zucker, Kakao und Zucker unterrühren. Gut die Hälfte der Kakaosahne kuppelartig auf die Bananen streichen.

Den oberen Biskuitboden in 8 Stücke schneiden und ebenfalls kuppelartig auf die Torte legen.

Tortenrand und -oberfläche ganz mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Die Schoko-Bananen-Kuppel vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Nach Belieben etwas von der Kakaosahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und die Kuppel damit verzieren.

Schoko Igel M o

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

1 dunkler Wiener Boden (Durchmesser 26 cm, 3 Lagen)

Für die Creme

1 Tüte. Pudding Pulver Schokolade-Geschmack
100 g Zucker

1 Tüte. Bourbon-Vanille-Zucker

500 ml kalte Milch

50 grob gehackte Zartbitter- oder Mokkaschokolade

200 g weiche Butter

125 ml Schlagsahne

0,5 TI Sahnesteif

1 Tüte. (100 g) Mikadostäbchen (Keksticks mit Schokolade)

bunte Schokolinsen mit Zuckerglasur

1 TI Kakaopulver

Mit Hilfe einer Schablone aus dem ganzen Wiener Boden einen Igel (tropfenförmig) schneiden. Die abgeschnittenen Gebäckränder zerbröseln.

Für die Creme Puddingpulver, Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker mit etwas von der Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen.

Das angerührte Puddingpulver in die von der Kochstelle genommene Schoko-Milch rühren und einmal aufkochen lassen. Erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

Butter mit Handrührgerät geschmeidig rühren, den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Hälfte der Creme mit den Gebäckbröseln vermengen, die Igel-Gebäcklagen damit dünn bestreichen und zusammensetzen.

Den Igel ganz mit der restlichen Creme bestreichen, dabei den Körper etwas dicker bestreichen als den Kopf.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. . Den Igel damit verzieren.

Mikadostäbchen als Stacheln in den Igel stecken und mit Schokolinsen als Gesicht markieren. Den Schoko-Igel einige Zeit kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipp:

Für die Creme darauf achten, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben, da sonst die sogenannte Gerinnung eintritt.

Zutaten für 12 Stück
4 Blatt Gelatine

400 ml Sahne

50 g Puderzucker
2,5 El Kakaopulver
1 Biskuitboden 24 cm
400 g Pfirsichmarmelade

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre

4 El Schokoraspel

4 Schoko-Osterhasen
6 Zuckerblüten

Zubereitung

1. Gelatine einweichen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und auflösen. Zuerst mit 2 El Sahne mischen, dann unter die restliche Sahne ziehen.
2. Ein Drittel der Sahne mit 2 El Kakao mischen. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Marmelade und zwei Drittel der übrigen Sahne bestreichen.
3. Alle Böden aufeinander setzen. Rand mit etwas Sahne bestreichen, Rest in Spritzbeutel füllen.
4. Torte mit Kakaosahne bestreichen. Kuvertüre in Pergamenttüte füllen, Schriftzug aufspritzen. Mit Sahnetuffs, Kakao, Schokoraspel, Häschen und Zuckerblüten verzieren.

Zubereitung ca. 50 Minuten.

Schoko Schichttorte M o

Für ca. 12 Stücke
Für den Boden
160 g mürbe Schokoladenkekse
80 g Butter

Für die Schokofüllungen

60 g weiße Schokolade
60 g Vollmilchschokolade
60 g Zartbitterschokolade
30 g Deutsche Butter

5 Blatt weiße Gelatine

400 g Doppelrahm-Frischkäse

90 g Zucker

125 ml Milch

250 ml Sahne

Für die Garnierung

je 50 g weiße und dunkle Schokospäne

50 g Belegkirschen

Außerdem

1 Springform (22 cm)

Frischhaltefolie für die Form

Boden

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.
2. In eine Schüssel geben, mit Butter verkneten. Springform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Masse hineinfüllen. Mit einem Löffelrücken gut andrücken und- mind. 1 Std. kalt stellen.

Füllungen

1. Weiße, Vollmilch- und die Zartbitterschokolade getrennt im Wasserbad schmelzen. Butter in der weißen Schokolade auflösen.
2. Die Gelatine knapp mit kaltem Wasser bedeckt etwa 5 Min. einweichen.
3. Den Frischkäse mit den Schneebeesen des Handrührgeräts glattrühren. Den Zucker und die Milch zufügen.
4. Die tropfnassen Gelatineblätter bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Unter die Frischkäsemasse ziehen. Diese in drei Portionen teilen. Jeweils unter die drei Schokoladen-Cremes ziehen, etwa 40 Min. kühl stellen.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die halbfesten Schokolade-Frischkäse-Mischungen heben.

Fertigstellung

1. Erst die weiße Schokomasse auf den Boden streichen. Dann vorsichtig die Vollmilchschokoladen-Creme darüber verteilen. Mit der Zartbittermasse abschließen. Die Oberfläche sorgfältig glattstreichen.

2. Die Torte 3 Std. kühl stellen. Anschließend den Springformrand entfernen und die Frischhaltefolie behutsam abziehen.
3. Die hellen und dunklen Schokospäne auf die Oberfläche der Schichttorte häufen, den Rand mit Belegkirschen garnieren. Bis zum Servieren kühlen.

Zubereitungszeit ca. 55 Minuten
Kühlzeit insg. ca. 5 Stunden

Schwarzer Peter 2 Ei M o

250 g Zartbitter-Schokolade (fein gehackt),
250 g Butter in Würfeln geschnitten,
Butter zum Einfetten,

2 Eier,

50 g Zucker,
40 g Zitronat (fein gewürfelt),
12 Belegkirschen gewaschen, getrocknet und fein gewürfelt,
50 g Mandeln (blanchiert),
1 TL Orangenschale,
250 g groß zerstoßene Kekse,
2-3 El Cointreau

Eine Springform von 20 cm Durchmesser einfetten. Boden mit Backpapier auslegen und einfetten.

Schokolade mit der gewürfelten Butter über dem siedenden Wasserbad langsam schmelzen lassen, gelegentlich umrühren. Beiseite stellen, so dass die Mischung etwas abkühlen kann. Eier und Zucker schaumig schlagen. Zuerst Schokoladenmischung, dann Zitronat, Belegkirschen, Mandeln und Orangenschale unterrühren. Kekse gut unter die Mischung rühren, dann Cointreau untermischen. Die Mischung in die Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und gut 8 Stunden kalt stellen, bis die Torte fest ist.

Zum Servieren Folie entfernen. Ränder mit einem Messer von der Form lösen.

Keine zu großen Stücke servieren, da die Torte sehr sättigend ist.

Schwarzwälder Eistorte 3 Ei M o

Zutaten
Für Den Teig

175 g Mürbe Schokoladenkekse

30 g Butter

Für Das Eis

200 g Sauerkirschen; oder Schattenmorellen aus dem Glas

150 g Kuvertüre, weiß

3 Eier

200 g Schlagsahne; (1)

300 g Schlagsahne; (2)

100 g Raspelschokolade, zartbitter

Schoko-Dekor-Blättchen, zartbitter

Zubereitung

Kekse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz zerbröseln.

Die Brösel mit Butter zu einem Teig verkneten.

Bröselteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, kalt stellen. Kirschen entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen, trockentupfen. 12 schöne Kirschen (je Form) für die Dekoration wegnehmen. Rest vierteln.

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Eier im Wasserbad cremig schlagen. Kuvertüre nach und nach teelöffelweise zugeben und sofort verrühren.

Sahne (1) steif schlagen und unter die Schokoladencreme heben.

Kirschen auf dem Bröselboden verteilen, Creme draufgeben, glattstreichen und über Nacht gefrieren.

Springform mit einem Messer lösen. Tortenrand mit Schokoraspeln verziern. Oberfläche wolkenartig mit Sahne (2) überziehen, Schoko-Dekor-Blättchen und Kirschen drauf verteilen.

Spaghetti Torte M o

besonders einfach und besonders lecker

Man nehme

1 Obstboden

400 ml Schlagsahne

1 p Paradiescreme Vanille

250 Gramm Sahnequark

2 Dosen Mandarinchen

Sahne und Paradiescreme diese beiden ca. 1 Min verrühren.

Dann **250 Gramm Sahnequark**- schmeckt noch am besten darunter mischen.

1/3 der Creme auf den Obstboden streichen, ca. bis zum Rand.

Dann nehme man, 2 Dosen Mandarinen abgetropft und verteilte sie darauf.

Den Rest gibt man in einen Spritzbeutel Gefrierbeutel tut es auch, einfach eine kleine Ecke abschneiden und gibt diese Creme über die Torte.

Sieht am Ende aus wie Spaghetti

Traubentorte Weinberg M o

Für den Tortenboden:

100 g Butter,

200 g Zucker,

150 g Cornflakes,

50 g gehobelte Mandeln,

200 ml Schlagsahne

Für den Belag:

2 El Apfelgelee,

1 Tüte Weißwein-Creme,

125 ml Schlagsahne,

500 g helle Weintrauben,

etwas Zucker

Für den Tortenboden eine Springform (D28 cm) mit Alufolie auslegen (blanke Seite nach innen), dabei einen 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Folie mit etwas Butter einfetten. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und unter Rühren erhitzen, bis er gelöst ist und leicht zu bräunen beginnt. Cornflakes und Mandeln unterrühren, von der Kochstelle nehmen, unter Rühren nach und nach Sahne zugießen. Alles wieder erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Die Masse in die Springform geben, mit einem nassen Löffel gleichmäßig am Springformboden und -rand andrücken und fest werden lassen.

Für den Belag Apfelgelee glattrühren und auf den Boden streichen.

Weißwein-Creme mit Sahne auf Packungsaufschrift zubereiten, in die

Form füllen und glattstreichen. Weintrauben waschen, noch feucht in Zucker wälzen und in die Creme drücken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

TIP: Soll der Boden schön kross sein, muss er vor dem Belegen kurz bei **etwa 220 Grad im Backofen aufbacken.**

Trüffelhund 6 Eigelb M o

Zubereitungszeit 40 Minuten ohne Kühlzeit

300 g Halbbitter-Kuvertüre

400 ml Schlagsahne

6 Eigelb (Größe M, ganz frisch)

75 g gesiebter Puderzucker

100 ml Eierlikör

etwa 35 Butterkekse

125 ml Schlagsahne

2 El geschabte Halbbitter-Kuvertüre

Die Kuvertüre grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Eigelb und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen weißcremig aufschlagen. Eierlikör und Kuvertüre vorsichtig unterrühren. Sahne unterheben.

Einen Teil der Masse gut 1 cm dick in eine mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (25x11 cm) füllen. Die Masse dicht mit Butterkekse belegen. Darauf wieder abwechselnd Creme und Butterkekse schichten, bis die Creme verbraucht ist. Die Kastenform über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Trüffelhund auf eine Servierplatte stürzen und das Papier abziehen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternbandtülle füllen und den Trüffelhund damit verzieren. Mit Kuvertüre garnieren.

Wackelpuddingtorte M o

1 Tortenboden

1 Tüte Instant-Götterspeise;

500 ml Wasser,

250 ml Sahne

1 Tüte Vanillezucker,

150 g Joghurt

Götterspeise nach Anleitung zubereiten und kalt stellen. Sahne mit Vanille Zuckersteif schlagen. Sahne und Joghurt mit einem Schneebesen unter die Götterspeise heben und auf den Tortenboden geben. Kalt stellen.
Tipp: Sieht am besten mit roter oder grüner Götterspeise aus.

Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o

Raffiniert und lässt sich gut vorbereiten

Baiser Boden vom Bäcker oder für den Baiser Boden

5 Eiweiß M

200 g Zucker

150 g Puderzucker

20 g Speisestärke

150 g dunkle Kuvertüre

Für die Füllung

$\frac{3}{4}$ Liter Zitronen Eiscreme

$\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne

einige Zitronen Scheiben

etwas Zitronenschale

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

ohne Zubereitungs- und Backzeit für den Baiser Boden

Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen

Zucker nach und nach zugeben

Puderzucker mit Speisestärke sieben, unter den Eischnee ziehen

$\frac{1}{2}$ in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen

Spiralförmig auf den Springform Boden Springform 24 cm Durchmesser, am Boden und Rand mit Backpapier ausgelegt spritzen, bis der Boden ganz bedeckt ist

Dabei in der Mitte beginnen

3 Ringe als Rand übereinander spritzen

Einen Kreis aus Backpapier 24 cm Durchmesser ausschneiden

Diesen in 10- 12 Torten Stücke teilen und schneiden

Diese mit Abstand auf ein gefettetes BACKBLECH legen

Die restliche Baiser Masse mit dem Spritzbeutel wellenförmig auf die Dreiecke spritzen

Backblech und Springform auf dem Rost in den Ofen schieben
Trocknen lassen

Im vorgeh. Ofen bei 80 Grad ca. 3 Stunden trocknen lassen

Heißlufttherd ca. 60 Grad, nicht vorgeh.
Gasherd Stufe 1, vorgeh.

Im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen

Aus der Form lösen
Papier abziehen

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
Baiser Boden und Rand damit auspinseln

Zitronen Eiscreme antauen lassen
Geschmeidig rühren

Sahne steif schlagen
Mit Eis Creme vermengen
In den Boden füllen

Bis zum Servieren in die Tiefkühltruhe stellen

Mit den Baiser Dreiecken belegen
Mit Zitronen Scheiben und Schale garnieren

Zitronen Erdbeer Joghurt M o

Für 6 Portionen

750 g Griechischer Joghurt 10 %

150 g Zucker
2 TL. abgeriebene Zitronenschale
1 TL. Öl
2 große unbehandelte Orangen
500 g Erdbeeren

Joghurt gut abtropfen lassen. Mit 50 g Zucker und Zitronenschale gut verrühren. 6 Glas- oder Porzellanschüsseln dünn mit Öl

auspinseln und den Zitronenjoghurt einfüllen. Kalt stellen.

Eine Orange sehr dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Beide Orangen auspressen. Restlichen Zucker zu braunem Karamell schmelzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Orangenschalenstreifen hineingeben, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Erdbeeren putzen und halbieren. Joghurt auf Teller stürzen. Erdbeeren darüber verteilen, mit Orangenkaramell übergießen.

Zubereitungszeit 25 Minuten plus Zeit zum Abtropfen.

Zitronen Himbeer Torte M

Für einen Torten Boden 26 cm Durchmesser

1 fertiger Schoko Biskuit

$\frac{3}{4}$ Liter Sahne

200 g Zucker

Saft + Abrieb von 1 Zitrone

200 g Himbeeren

50 g Krokant Streusel

2 Zitronen

Den Tortenboden 2 x quer durchschneiden.

Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen.

In 3 Teile teilen.

1 Teil mit dem Zitronensaft und -abrieb mischen.

16 Himbeeren beiseite stellen, die restlichen pürieren.

Mit dem 2. Teil der Sahne verrühren.

Die Zitronen Sahne und die Himbeer Sahne je in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Auf 2 Tortenböden abwechselnd 1 Ring Zitronen und 1 Ring Himbeer Sahne spritzen.

Die Böden so füllen und übereinander legen.

Mit der restlichen Sahne den Rand und die Oberfläche der Torte bestreichen.

Mit den Krokant Streuseln bestreuen.

Aus der Mitte der Zitronen jeweils 8 dünne Scheiben schneiden.

16 Sahne Rosetten auf die Torte spritzen.
Jede Rosette mit 1 Zitronenscheibe und 1 Himbeere belegen.

Tipp Wenn Sie die Torte noch nicht gleich servieren, so können Sie sie ohne Sahne Rosetten bespritzt bis zu 8 Stunden in das Gefriergerät stellen.
½ Stunde vor dem Verzehr die Torte wieder herausnehmen und garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 345 Kalorien/1450 Joule

Zitronen Joghurt Torte Rotwein Gelee M

1 Biskuitboden

Für die Creme

10 Blatt weiße Gelatine

4 Blatt rote Gelatine

3 Becher + 150 g Vollmilch Joghurt

150 g Zucker

1 Prise Salz

Abrieb + Saft von 3 Zitronen

3 Becher je 200 g Schlagsahne

100 ml Rotwein

200 g rotes Johannisbeere Gelee

1 Päckchen Vanillezucker

Zitronen Scheiben Stückchen

Die Gelatine getrennt einweichen.

Joghurt, Zucker, Salz, Zitronenschale und -Saft verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen.

In die Joghurt Creme einrühren.

Zugedeckt kaltstellen.

2 Becher Sahne steif schlagen.

Unter die leicht gelierende Creme heben.

Auf den Biskuit Boden geben.

Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Den Rotwein erwärmen.

Die Gelatine darin auflösen.

Das Gelee einrühren.

Etwas erkalten lassen.

Auf die Zitronen Creme streichen.

Mit Sahne und Zitronen Stückchen verzieren.

Zitronen Limetten Torte M o

erfrischend

Preiswert.

Für 8 Stück

65 g Butter

125 g Löffelbiskuits

1 Packung Götterspeise „Zitronen Geschmack“ für ½ Liter Flüssigkeit

250 g Sahne Quark 40 % Fett

4 El Zitronensaft

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

375 g Schlagsahne

einige Blätter Zitronen Melisse

Limetten Scheiben

Melisse

Pistazien f. d. Verzierung

Butter schmelzen.

Biskuits zerbröseln und mit der Butter mischen.

Einen Springformrand 20 cm Durchmesser auf eine Tortenplatte stellen.

Masse darin auf dem Boden festdrücken.

Kühl stellen.

Götterspeisepulver in einem Topf mit ¼ Liter Wasser verrühren.

10 Minuten quellen lassen.

Quark, Zitronensaft, 75 g Zucker und Vanille Zucker verrühren.

Restlichen Zucker zur Götterspeise geben.

Unter Rühren erhitzen nicht kochen., bis sich der Zucker gelöst hat

Erkalten lassen.

250 g Sahne steif schlagen.

Die Melisse Blätter in feine Streifen schneiden.

Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, erst den Quark, dann Sahne und Melisse unterrühren.

Die Masse auf dem Biskuit Boden glatt streichen.

Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Kleine Tuffs auf die Torte spritzen.

Mit Limetten Scheiben, Melisse und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten o. Wartezeit

Pro Stück ca. 360 kcal

E 7 g, F 26 g, KH 24 g

Zitronen Mousse Torte 4 Ei M

Für ca. 12 Stück

Für Boden und Raspel

100 g Vollmilch Kuvertüre

100 g Halbbitter Kuvertüre

Für Füllung + Belag

5 Blatt weiße Gelatine

4 Zitronen unbeh.

4 Eier

80 g Zucker

200 ml Sahne

Außerdem

Marmorplatte

Springform 22 cm Durchmesser

Backpapier

Zubereitung ca. 50 Minuten

Gefrieren ca. 6 Stunden

Springform mit Backpapier auskleiden.

Kuvertüren schmelzen.

1/3 auf eine Marmorplatte streichen.

Beiseite stellen.

Übrige Kuvertüre in die Form füllen.

Boden und Rand damit ausschwenken.
Kühlen.

Gelatine einweichen.
Zitronen waschen, trockentupfen.
Von 3 Stück Zesten abziehen, von der 4. die Schale abreiben, alle auspressen.

Eier trennen.
Eigelbe, Zucker schaumig schlagen.
Zitronenschale und -Saft erwärmen.
Gelatine darin auflösen.
Kühlen.

Unter die Ei Masse rühren, evtl. nachsüßen.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen.
Beim Gelieren der Creme erst Eischnee, dann Sahne unterheben.
6 Stunden gefrieren lassen.

Schokospäne von der Marmorplatte schaben.
15 -30 Minuten vor dem Servieren Springform und Backpapier entfernen.
Die Torte antauen lassen.

Zitronen Quark Popcorn Torte M o

Für ca. 12 Stücke

Für den Boden

150 g Zartbitter Schokolade
75 g Popcorn

Für den Belag

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

150 g Naturjoghurt

50 g Zucker

Saft von 2 Zitronen

2 Ei Zitronen Abrieb

200 g Sahne

Für die Dekoration

100 g Sahne

50 g Zartbitter Schokolade

1 Ei Schokoraspel

Außerdem

Backpapier

1 Springform 26 cm Durchmesser

Schokolade grob hacken.

Im heißen Wasserbad auflösen.

12 Popcorn Stücke beiseite legen.

Den Rest grob hacken, unter die Schokolade rühren.

In die mit Backpapier ausgelegte Form streichen.

Erstarren lassen.

Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale vermischen.

Tropfnasse Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

Unter den Quark ziehen.

½ Stunde kühlen.

Sahne steif schlagen.

Unter die halb feste Quark Masse heben.

Auf den Popcorn Boden streichen.

Ca. 1 Stunde kühlen.

Die Torte aus der Form lösen.

Das Papier abziehen.

Sahne steif schlagen.

12 Tuffs an den Rand spritzen.

Schokolade schmelzen.

Popcorn halb eintauchen.

Auf die Sahne Tuffs legen.

Schokoraspel in die Mitte streuen.

Zubereitung ca. ½ Stunde

Kühlen ca. 1 ½ Stunden

Zitronen Sahne Thüringen M

4 Ei Zitronensaft
4 Ei Wasser
4 Ei Zucker
½ TI Zitronenschale
½ Päckchen Gelatine

200 g Schlagsahne

Löffelbiskuits

Schoko Raspel

Wasser, Zitronensaft und -schale mit Zucker kochen, bis der Zucker gelöst ist.

Gelatine in 2 Ei Wasser auflösen.

In die noch warme Zitronen Masse rühren.

Sahne ganz steif schlagen.

Die völlig erkaltete, aber noch flüssige Masse allmählich unter die Sahne schlagen.

Mit Löffelbiskuits und Schoko Raspeln dekorieren.

Kühl stellen.

Zitronen Schaum Torte 4 Ei

Für den Teig

210 g Mehl,
¼ TI Salz,
100 g kalte Butter,
25 g Schweineschmalz,
3 Ei kaltes Wasser

Für die Füllung

1 P. Gelatinepulver,
2 Tassen feiner Zucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,

8 Ei Zitronensaft,
4 Ei kaltes Wasser,

2 TL abgeriebene Schale einer Zitrone,

Gelatine mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz vermischen, das geschieht am besten gleich in einem Stieltopf, den man in ein Wasserbad setzen kann oder in einem Wasserbadtopf. In einem anderen Gefäß die Eigelb mit dem Zitronensaft und den 4 Ei Wasser sehr gut cremig schlagen Rührbesen der Küchenmaschine. Zu der Gelatine geben und den Stieltopf über kochendes Wasser setzen. Unter ständigem Rühren die Gelatine und den Zucker zur völligen Auflösung bringen. Aus dem Wasserbad nehmen und die geriebene Zitronenschale einrühren. In eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen und gelegentlich umrühren., bis die Masse gerade beginnt anzuziehen. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter die Eigelbmischung ziehen, dabei schaufelnde Bewegungen mit einem Spatel machen, bis keine weißen Streifen mehr zu sehen sind. Die Masse dann in den vorgebackenen Mürbteigboden füllen der dazu noch in der Form bleiben sollte. Im Kühlschrank steif werden lassen. Zum Anrichten kann man die Oberfläche mit Schlagsahne und kandierten Zitronenstückchen garnieren. In Ermangelung kandierter Früchte, evtl. feine Späne von Zitronenschale verwenden.

Zitronen Schaum Torte 6 Eiweiß M o

1 Biskuit Tortenboden -

100 g Blockschokolade

6 Eiweiß

250 g Zucker

Saft von 2 Zitronen

8 Blatt weiße Gelatine

kandierte Zitronen Scheiben

Den Boden mit 50 g im Wasserbad aufgelöster Blockschokolade bestreichen.

Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen.

Saft, Schale und aufgelöste Gelatine unter den Eischnee heben.

Die Masse kuppelförmig auf den Boden häufen.

2 Stunden gut kühlen.

Mit der restlichen geschmolzenen Schokolade und den Zitronen Scheiben verzieren.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept , Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept , **Ei** Produkte + deren Anzahl, befinden

Dienstag, 21. Februar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans