

Joghurt – Sahne Torte ♥

Ich liebe diese Joghurt – Sahne Torte, weil sie in jede Jahreszeit passt. Im Frühling oder Sommer kann man diesen Kuchen mit frischen Beeren dekorieren und im Winter dürfen es ruhig auch mal TK Beeren sein. Die Joghurt – Sahne Torte auch dem Bild habe ich speziell für den Valentinstag kreiert. Sie wäre aber auch zum Muttertag eine wunderbare Idee und Überraschung zum Verschenken.

Diese Torte wird nicht gebacken, deshalb ist sie natürlich auch bei hohen Temperaturen im Frühling und Sommer super geeignet und erfrischend zugleich. Wichtig ist nur das sie am besten am Vortag vorbereitet wird, damit sie im Kühlschrank schön fest wird und komplett durchgekühlt ist.

Diesen leckeren Kuchen kann man außerdem auch mit Buttermilch verrühren, dann ist die Joghurt – Sahne Creme noch einen Tick erfrischender. Jetzt im Winter verwende ich Milch für die Creme.

Inspiriert hat mich ganz klar eine TK Torte im Supermarkt. Dieser Kuchen hat mich sofort angesprochen, und wenn ich nicht so ein Spaß am Kochen und Backen hätte, wäre sie sofort in meinem Einkaufswagen gelandet. Aber sie lässt sich wirklich sehr leicht selbst zubereiten.

Lasst Euch überzeugen und schaut doch mal in mein Rezept ??

Zutaten – für einen 24er Durchmesser

Für den Keksboden

- 200 g Butterkekse oder Vollkornkekse
- 75 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade

Für die Joghurt – Sahne Creme

- 500 g Joghurt – Natur
- 400 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch oder Buttermilch
- 130 g Puderzucker
- 1 Vanillezucker
- Saft einer Zitrone
- 10 Blatt Gelatine – weiß

Für das Topping

- 300 g Himbeeren
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser
- etwas weiße Raspelschokolade

Wenn die Torte im Frühling oder Sommer serviert wird, dann dekoriert sie einfach mit Beeren eurer Wahl

Zubereitung

- die Kekse eurer Wahl zerkleinern bis sie ganz fein sind, das geht am besten in einer Tüte mit dem Nudelholz
- Butter und Schokolade schmelzen
- anschließend die geschmolzene Masse in die Kekse rühren und in eine Springform geben und festdrücken
- die Keksmasse ca. 30 Minuten kühl stellen
- Sahne steif schlagen und beiseite stellen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Joghurt mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Milch oder Buttermilch verrühren
- ein bisschen von der Joghurt Creme, ca. 10 EL abnehmen und beiseite stellen, wenn Ihr die Torte so wie auf meinem Foto präsentieren wollt
- Zitronensaft hinzufügen und alles anschließend mit der Schlagsahne vermengen
- Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen bis sie flüssig ist

- anschließend sofort ein oder zwei EL von der Joghurt – Sahne Creme mit der flüssigen Gelatine verrühren und alles sofort in die Creme einrühren und nochmal aufschlagen
- nun die Masse auf dem Keksteig verteilen
- den Kuchen nun wieder wenigstens 3 Stunden kühl Stellen oder über Nacht im Kühlschrank lassen
- die Himbeeren auftauen lassen und pürieren
- Speisestärke mit dem Wasser verrühren
- Vanillezucker zu den Himbeeren geben und erhitzen
- wenn die Masse kocht die Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen lassen und abkühlen
- die erkaltete Himbeermasse auf die Torte streichen
- nun mit einer Pipette oder Spritzbeutel kleine Tropfen der vorher beiseite gestellten Creme auf der Himbeermasse verteilen und mit einem Schaschlikspieß oder Zahnstocher die Kleckse miteinander verbinden
- wer mag streut noch ein wenig weiße Schokoraspel den Rand entlang
- nochmal ca. 2 Stunden kühl stellen und fertig ist die wunderbare Joghurt – Sahne Torte

Und jetzt genießen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch mal aus ??

LG Tina ♥



Joghurt-Sahne Torte



Limoncello □ Limoncino

Ach ja, der Limoncello gehört für mich im Sommer unbedingt dazu. Dieser wunderbare italienische Zitronenlikör sollte Pur unbedingt eiskalt genossen werden? oder man mischt ihn mit Prosecco, Eiswürfeln und Zitronenscheiben, also ähnlich wie ein Aperol Spritz ?

Ich habe mich oft gefragt warum in Italien in einigen Regionen der aromatische Zitronenlikör Limoncello oder Limoncino genannt wird ? und Euch mal ein paar Fakten zusammengetragen:

“Der Limoncello stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Insbesondere der Golf von Neapel , die Halbinsel Sorrent und die Amalfi-Küste sowie die Inseln Capri Ischia und Procida gelten als Anbaugebiete. In dieser Region wachsen die Zitronen unter optimalen Bedingungen heran. Der heiße trockene Sommer sorgt für eine starke Konzentration an ätherischen Ölen in der Schale. Der Limoncello wird aber auch in vielen anderen Regionen Italiens produziert, u.a. in den Abruzzen, Basilikata, Apulien, Sizilien und Sardinien, aber auch an der Côte d’Azur und sogar auf Malta. Im Norden Italiens wird der Likör ganz ähnlich hergestellt, dort aber für gewöhnlich als Limoncino bezeichnet.”

Mittlerweile wird dieser Zitronenlikör natürlich auf der ganzen Welt irgendwo hergestellt und nicht nur in großen oder kleineren Destillieren sondern auch in vielen privaten Haushalten ?

Wichtig hierbei ist natürlich der Alkoholgehalt, nämlich 95% und die unbehandelte Schale der Zitronen. Gebt dem Likör unbedingt Zeit, denn das Aroma muss sich erst entfalten.

Und hier geht es zum Rezept ???

Zutaten – für ca. 1,4 Liter fertiger Limoncello

500 ml Alkohol

5 – 6 Bio Zitronen

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

330 – 400 g Zucker

Zubereitung

Den Ansatz herstellen :

- die Bio Zitronen mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein
- in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen
- die Zitronenzesten dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel lagern
- jeden Tag ein bisschen schwenken
- nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Zitronen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Zitronen

Den Limoncello fertigstellen:

- das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist
- den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen
- den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der Zuckerlösung gut verrühren
- nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden
- vor dem Öffnen den Limoncello nochmal 1-2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Limoncello eisgekühlt oder mit Prosecco
???

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal
aus ??

LG Tina ♥



Lemon Meringue Pie ☐ Zitronen Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen
- abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen
- in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen
- Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben
- nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern
- wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren
- am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie ab, so entsteht keine Haut
- wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden
- gerade streichen
- die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben
- so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen
- wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen
- Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft

vorheizen

- das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen
- im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren
- wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Crostata alla Crema di Limone



Ich glaube die Crostata ist eines der bekanntesten Gebäckarten in allen Regionen Italiens ???. Es gibt sie als ganzen Kuchen oder auch in klein als Tarte. Sie wird in so gut wie jeder Bäckerei oder Bar in Italien angeboten.

Die Crostata ist ein Mürbeteig, der in seiner am bekanntesten Variante mit Konfitüre gefüllt wird und dann mit einem Gitter

aus Mürbeteig bedeckt wird.

Natürlich kann man dieses wunderbare Gebäck aber auch mit einer Crema Pasticcera und frischen Beeren im Sommer genießen oder eben mit dieser herrlichen Zitronencreme ??.

Ich liebe diese italienische Spezialität weil sie einfach und leicht in der Zubereitung ist und sich für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten eignet.

Im Sommer oder wenn die Temperaturen wieder steigen, verwende ich immer sehr gerne einen Mürbeteig der mit Öl statt Butter zubereitet wird. So kann man ihn sofort weiterverarbeiten und braucht den Teig nicht erst im Kühlschrank kühlen. Außerdem ist dieser Teig auch sehr viel mürber als der Klassische mit Butter.

Für die Zitronencreme habe ich mich für eine sehr viel zitronigere Variante entschieden als die klassische Crema Pasticcera, die ja auch schon ein wenig zitronig schmeckt.

Dieser Kuchen passt eigentlich in jede Jahreszeit und ist immer ein besonderer Genuss ??

Wenn ihr jetzt Lust auf mehr bekommen habt, dann schaut gleich hier in mein Rezept ??

Zutaten – für eine 26er bis 28er Tarteform

Mürbeteig :

Mürbeteig mit Öl

Zitronencreme :

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Eigelb

50 g Speisestärke

100 g Puderzucker – wer es süßer mag nimmt 20g mehr –

60 ml Zitronensaft

Abrieb von 2 Zitronen

Zubereitung

Zitronencreme :

– Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke verrühren.
Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben

– Sahne und Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen

– ein wenig der heißen Sahnemilch zur Eiermischung geben und gut verrühren

– nun diese Mischung wieder zur heißen Sahnemilch rühren und aufkochen lassen

– Hitze reduzieren und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht

– den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren

– mit Frischhalte Folie abdecken, so entsteht keine Haut, und abkühlen lassen

– 2/3 Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und in eine gebutterte und bemehlen Form legen

– Ofen auf 180°C Ober Unter/ Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– abgekühlte Zitronencreme auf den Teig steichen

– 1/3 des Mürbeteige ausrollen und ein Gitter nach Lust und Laune gestalten und über die Creme verteilen

- die Ränder ein wenig festdrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal
???

LG Tina ♥



Zitronen Gugelhupf mit

Limoncello ☐

Ich liebe Zitronen, und ganz besonders in der dunklen Jahreszeit, nach dem Jahreswechsel, sind sie besonders erfrischend ?. Ich habe diesmal einen Zitronenkuchen mit Limoncello gebacken. Der Gugelhupf hat dann auch nochmal ein Topping mit Puderzucker und Limoncello bekommen.

Das erfrischende an diesem wunderbaren Zitronenkuchen ist, das er mit Joghurt und natürlich viel Zitronen angerührt wird ?. Nach dem üppigem Essen vor, während und nach den Feiertagen zu Weihnachten ist dieser Kuchen einfach so unglaublich erfrischend ?.

Da dieser Gugelhupf mit viel flüssigen Zutaten angerührt wird, habe ich mich zusätzlich zum Mehl noch für Polenta, also Maisgrieß, als Zutat entschieden. Damit bekommt der Kuchen noch ein bisschen mehr Festigkeit, um nicht ganz so feucht bzw. klietschig zu werden. Obwohl ich das eigentlich sehr gerne mag ?. Aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach himmlisch und der Genuss wunderbar ??.

Na, habt ihr Lust auf das Rezept ? Dann schaut hier gleich mal rein ??

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

300 g Naturjoghurt – oder 150 g Zitronenjoghurt und 150 g Naturjoghurt

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale von 3 Zitronen

Saft von einer Zitrone

1 guter Schuss Limoncello

250 g Mehl

1 Backpulver

1 El Polenta – Maisgrieß

Prise Salz

Für den Guss:

85 g Puderzucker

3 El Limoncello

Gehackte Pistazien und etwas geriebenen Schale einer Zitrone zum dekorieren

Zubereitung

- den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Backform einfetten und bemehlen
- die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein
- dann das Öl und den Joghurt unterrühren
- anschließend die abgeriebene Zitronenschale und den Saft mit einem Schuss Limoncello hinzufügen
- das Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Maisgrieß mischen und zum Schluss unterheben. Bitte nicht zu lange rühren
- alles in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Lemon Bars ? Zitronenschnitten ☐

Am letzten Wochenende hatte ich einfach mal wieder Lust auf einen Zitronenkuchen. Nach längerem überlegen habe ich mich für die leichten Zitronenschnitten entschieden ?. Diese bestehen hauptsächlich aus Ricotta und Sahne. Außerdem ist in den Zitronenschnitten kein Weizenmehl enthalten, also perfekt für Allergiker.

Ich habe in den letzten Jahren immer mal wieder Lemon Bars gebacken, aber so richtig umgehauen hat mich kein Rezept, das ich in meinen Archiven habe. Entweder war mir das Ergebnis zu

süß oder zu mächtig.

Da ich sehr gerne mit Ricotta koche oder backe, habe ich einfach mein vorhandenes Rezept ein wenig verändert, und bin total begeistert wie leicht dieser Kuchen zu backen war ?. Geschmacklich sind die Zitronenschnitten aber auch absolut der Knaller.

Ich habe übrigens für mein Rezept 2 Zitronen verwendet, denn ich mag es ein wenig milder. Wer es viel zitroniger mag, der nimmt einfach ein oder zwei Zitronen mehr als angegeben dazu.

Übrigens eignet sich dieser Ricotta Zitronen Teig auch ganz wunderbar als Füllung für eine leckere Crostata.

Mürbeteig mit Öl

Hier kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für ein kleines Blech ca. 28 × 21 cm

3 Eier

80 g Zucker

100 Sahne

Saft und geriebene Schale von 2 – 4 Bio Zitronen

80 g Kartoffelmehl oder Maismehl – Speisestärke

500 g Ricotta

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

– Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen

– die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen

- anschließend die Zitronenschale und den Saft unterrühren
- danach die Sahne hinzufügen
- dann die Speisestärke in den Teig rühren
- zum Schluss dann den Ricotta dazu geben
- ein kleines Blech buttern und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- in ca. 12 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben

Lasst es euch schmecken ?

Na neugierig geworden, dann probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

