

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



Obstkuchen □

Da kommen Erinnerungen hoch, an meine Kindheit und die Ausgelassenheit, und an die früher so wichtige Kaffeezeit mit Kuchen und Keksen, Kaffee für die Erwachsenen und Kakao für die Kinder. Zu dieser Zeit gab es oft den klassischen Obstkuchen mit Früchten der Saison und dem typischen Tortenboden. Mal gekauft und natürlich auch selbstgebacken. Der Obstkuchen war immer lecker und leicht, und vor allem schnell gemacht. Denn es war Sommer.

Das tolle an diesem so einfachen Kuchen sind doch die Variationsmöglichkeiten. Entweder man füllt den fertigen Tortenboden mit einer Vanillecreme oder einer frischen Quarkcreme und verteilt dann das Obst, oder man gibt ausschließlich die Früchte der Saison auf den Tortenboden und serviert einfach geschlagene Sahne dazu.

Alles ist möglich und trotzdem ist jeder Kuchen anders, aber auf jeden Fall immer sehr lecker. Für das glänzende Finish wird noch ein wenig Tortenguss auf den Früchten verteilt, aber bitte nicht zu viel. Das ist schon das ganze Geheimnis. Das Geheimnis von wunderschönen Kindheitserinnerungen.

Na, Lust auf das Rezept ? hier kommt es ?

Zutaten – für einen 26er Tortenboden

Für den Teig:

- 30 g gemahlene Mandeln
- 50g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 40 g lauwarm zerlassene Butter

Für die Creme:

- 130 ml Milch
- 1/2 Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 150g Naturjoghurt

Für den Belag:

- ca. 300 – 400 g Früchte oder gemischte Beeren der Saison
- klares Tortengelee

Zubereitung:

- den Ofen auf 160 C vorheizen, Form bebuttern und bemehlen
- Butter erwärmen
- Eier trennen, und das Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Anschließend den Zucker unterheben und weiter sehr cremig aufschlagen
- Vanillezucker und Eigelb unterrühren
- das Mehl, Backpulver und die gemahlten Mandeln mischen und in 2 Portionen über die Masse sieben und unterheben
- zum Schluss die flüssige Butter unterziehen
- Teig in die Form streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen
- auskühlen lassen
- Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren und langsam erhitzen
- unter Rühren eine Minute köcheln lassen, dann in eine Schüsseln füllen und zugedeckt etwas abkühlen lassen
- Joghurt mit der Puddingcreme glattrühren und auf den Kuchenboden streichen
- 30 Minuten kühl stellen
- Früchte und Beeren nach Lust und Laune auf den Kuchen verteilen
- Gelee laut Angabe zubereiten und über die Früchte streichen, am besten von der Mitte aus

So, und jetzt genießen ?

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

LG Tina ♥



<https://brea-food-and-home.de/wiener-tortenboden>

Quarkkuchen mit Buttermilch □

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

Zutaten 24 – 26er Springform

Mürbeteig mit Öl ?

Mürbeteig mit Öl

Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

Zubereitung

– Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten

– ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen

- Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen
- Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig
- im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen
- bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken
- etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

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

LG Tina ♥



Siehe auch:?

Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake

Kokos – Mango Gugelhupf ☐

Ich liebe die Kombination aus Kokos und Mango, und einen Kokoskuchen bzw. einen Kokos – Mango Gugelhupf habe ich bislang noch nicht gebacken ?. Da ich in meinem Blog auch schon ein Milchreis Rezept mit Kokosmilch und Mango habe, dachte ich schon länger darüber nach mal einen Kuchen mit diesen Zutaten zu backen ?. Dieser Kokos – Mango Gugelhupf ist wirklich köstlich und für mich der perfekte Sommerkuchen ?

Der Geschmack erinnert ein wenig an eine Piña Colada ?, allerdings habe keine Ananas sondern wie schon erwähnt Mango als Zutat gewählt. Den besonderen Kick bekommt der Gugelhupf noch durch die Zugabe von ungefähr 10 Kokospralinen ??

Ich habe mir im Vorfeld lange Gedanken darüber gemacht ob ich den Kuchen mit Kokosmilch backen soll. Habe mich aber letztendlich für Joghurt mit Kokosgeschmack entschieden. Die Konsistenz ist mir dann doch ein wenig zu dünn bei der Kokosmilch.

Die Mango war schon sehr reif und dadurch sehr saftig. Deshalb habe ich die Fruchtstücke vorher noch in Kokosflocken eingelegt, denn diese binden die Flüssigkeit und geben gleich noch ein bisschen mehr Geschmack dazu ?.

Gekühlt schmeckt der Gugelhupf gleich nochmal so gut und ist, wie schon erwähnt, der perfekte Sommerkuchen ?

Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es schon ?

Zutaten

3 Eier

120 g Zucker

1 Vanillezucker

125 ml Raps oder Sonnenblumenöl

250 – 300 g Joghurt mit Kokos Geschmack

250 g Mehl

1 Backpulver

50 Kokosflocken

200 g Mango

Ca. 10 Kokospralinen

Puderzucker und Kokosflocken zum bestäuben

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Gugelhupf Form einfetten und bemehlen

– Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen

– Mango schälen und in Stückchen schneiden

– Fruchtfleisch in Kokosflocken einlegen und beiseite stellen

– Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, es sollte eine hellgelbe Masse entstehen

– nun das Öl und den Joghurt unterrühren

– Mehl, Backpulver und Salz schnell unterheben, nicht zu lange rühren

– die eingelegten Mango Stückchen unterrühren

- zum Schluss die zerkleinerten Kokospralinen zufügen
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Den fertigen Kuchen unbedingt ganz abkühlen lassen und erst dann stürzen

Nach Bedarf mit Puderzucker und Kokosflocken bestäuben und ruhig kühlen

Na? Lust auf diesen Kuchen bekommen ? dann probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Siehe auch ?

Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

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 ♥



Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6 Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

- frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen
- mit ein wenig Zucker bestreuen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen
- die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren
- den Zucker dazugeben und gut durchmischen
- die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.
- anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren
- nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben
- die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen
- im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen
- nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren

Und nun genießen ??

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

LG Tina ♥



Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Wenn die Temperaturen sehr hoch sind, dann gibt es bei uns gerne auch mal ein erfrischenden Milchreis mit Kokosmilch und griechischen Joghurt ? denn dieser ist wirklich so lecker, dass man aufpassen sollte nicht zu viel davon zu essen ?

Ich bin ein absoluter Milchreis Fan und habe natürlich immer gerne die alten Rezepte aus meiner Kindheit, mit Vollmilch gekocht. Ist natürlich auch immer lecker, aber vor ein paar Jahren habe ich dann die Hälfte der gesamten Milchmenge mit Kokosmilch ersetzt. Eigentlich nur weil ich nicht genug Kuhmilch im Haus hatte ? aber seit dem gibt es bei uns keinen anderen Milchreis mehr Zuhause.

Ich mische übrigens nach der ersten Abkühlung noch einen Becher griechischen Joghurt mit unter den Milchreis. Ich mag gerne diese leicht säuerliche Note. Das hat einfach diesen erfrischenden Kick ?

Wer mag kann auch noch ein paar Raffaellos zerstoßen und unter die abgekühlte Masse mischen. Sehr lecker ?

Die Kombination mit Mango finde ich persönlich am besten aber natürlich lässt sich jede Fruchtart dazu kombinieren. Das ist ja das schönste am Sommer, diese Vielfalt der Beeren und Früchte aller Art ?

Den Milchreis nehme ich übrigens auch immer mal gerne mit zur Arbeit, denn es ist eine Mahlzeit die nicht belastet bei großer Hitze ?

Wer keine frischen Mangos im Supermarkt bekommt oder diese einfach gerade zu teuer sind, kann auch wunderbar die TK Mangos für das Mousse verwenden.

Genug erzählt, jetzt kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – ca. 4 Personen

500 ml Kokosmilch

500 ml Kuhmilch

50 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Milchreis o. Rundkornreis

150 g griechischer Joghurt natur

1 – 2 Mangos, alternativ 1 Päckchen TK Mangos

Saft einer Zitrone

Raffaellos nach Bedarf

Zubereitung

– in einem großen Topf die beiden Milchsorten mit dem Salz, Zucker und Reis aufkochen

- Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Reis quellen lassen, dabei aber immer wieder umrühren damit nichts anbrennen kann. Das dauert ca. 35 Minuten
- Milchreis abkühlen lassen und anschließend den Joghurt unterrühren
- Raffaellos zerstoßen und ebenfalls unterrühren
- Mango schälen und ein wenig zerkleinern. Mit dem Saft der Zitrone mischen und alles fein pürieren
- das Mangomousse auf dem fertigen Kokosmilch verteilen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

