

Erdbeer-Joghurt-Torte

3 Eier, 120 g Puderzucker, 150 g Mehl, 1 Pck. Vanillezucker, 500 ml Joghurt, 150 g Puderzucker, 1 Zitrone, 5 Blätter Gelatine, 250 ml Sahne, 500 g Erdbeeren, 100 g Kuvertüre, 50 g gehackte Pistazien

Zubereitung

Eier trennen. Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar steif schlagen, abwechselnd mit dem Mehl vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. In eine 26 cm Springform füllen und bei 180 Grad hell backen. Den Tortenboden aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Inzwischen Joghurt und Zucker verrühren und die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen und ausdrücken. Saft der Zitrone mit 5 EL Wasser erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in das Joghurt rühren. Geriebene Schale der Zitrone einrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.

12 schöne Erdbeeren beiseite legen, die restlichen Erdbeeren klein schneiden und in die Joghurtcreme rühren.

Den Tortenboden in den Ring legen, die Erdbeer-Joghurt-Creme dazu geben und glatt streichen. Die Torte 4 Stunden kalt stellen, bis die Creme steif wird.

Inzwischen Kuvertüre über Wasserbad erwärmen, die schönen Erdbeeren bis zur Hälfte eintauchen und auf ein Brett mit Backpapier legen. In den Kühlschrank stellen, damit die Kuvertüre hart wird.

Vor dem Servieren die Torte mit den Schokoerdbeeren garnieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Amaretto-Aprikosen-Torte

3 Eier, 100 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 10 g Kakaopulver, 100 ml starker Espresso, 60 ml Amaretto, 1 Dose geviertelte Aprikosen, 4 Blatt Gelatine, 250 g Mascarpone, 300 g Joghurt, 50 g Zucker, 5 EL Amaretto, 300 ml Sahne, etwas Schokoraspel und Kakaopulver

Zubereitung

Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen. 80 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, in ca. 5 Minuten dickcremig aufschlagen. Eiweiß auf die Eigelbmasse geben. Mehl und 10 g Kakaopulver mischen, über das Eiweiß geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen

Die Aprikosen abtropfen lassen, vier-sechs Hälften beiseite legen für die Dekoration. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und auflösen.

Den Mascarpone mit Joghurt, 50 g Zucker und 5 EL Amaretto cremig rühren. Die aufgelöste Gelatine in dünnem Strahl unter die Creme rühren, danach die Creme ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Den Boden aus der Form lösen, auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umstellen. Den Espresso mit 60 ml Amaretto mischen und den Boden damit tränken (z. B. mit Hilfe eines Pinsels). Die Hälfte der Creme aufstreichen, die Aprikosenstücke darauf legen und mit der restlichen Creme bedecken. Die Torte mindestens 3 Stunden kühlen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen).

Vor dem Servieren die Oberfläche mit Kuvertüreraspeln bestreuen, mit Aprikosenstücken garnieren und mit einem Hauch Kakaopulver bestäuben.

Donauwellen

Für den Teig:

250 g Margarine, 250 g Zucker, 6 Eier, 350 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 2 EL Kakaopulver, 1 Glas Sauerkirschen

Für die Creme:

500 ml Milch, 1 Pck. Puddingpulver (Vanille), 250 g Butter
200 g Kuvertüre, dunkel

Zubereitung

Teig: Butter, Zucker schaumig schlagen, Eier unterrühren. Mehl, Backpulver darüber sieben und unterziehen. Ofen auf 175C° vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech geben. Restlichen Teig mit Kakao mischen und auf den hellen Teig streichen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen ca. 35 Minuten bei 175C° backen.

Creme: Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Weiche Butter unterziehen, zu einer glatten Masse verrühren, abkühlen lassen. Auf den erkalteten Kuchen streichen.

Glasur: Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen, auf der kalten Creme verteilen und Kuchen kühl stellen.

Tipp: Bevor die Donauwelle angeschnitten wird, ein Messer in heißes Wasser stellen und dann erst schneiden. So bricht die Kuvertüre nicht.

Schneewittchenkuchen oder Rotkäppchentorte

100 g Margarine, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 125 ml Milch, 2 EL Nutella, 1 Glas Sauerkirschen, 2 Becher Sahne, 1 Pck. Sahne steif, 500 g Magerquark, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Tortenguß, rot

Zubereitung

Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen, unter den Rest das Nutella mischen und über den hellen Teig streichen, darauf die gut abgetropften Kirschen verteilen (Kirschwasser für den Guss aufbewahren).

Bei 170 °C etwa 30-40 Minuten backen.

Für den Belag: Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, den Quark und den Vanillezucker unterheben und über den kalten Kuchen auf die Kirschen geben.

Zuletzt einen roten Tortenguss darüber geben (der klare Tortenguss wird mit dem Saft der Kirschen angerührt so wird er rot).

Den Kuchen am besten am Vortag backen, dann am nächsten Tag die Masse/Belag darauf geben.