

Die besten
Kühlschrank-Torten

.....

Die besten

Kühlschrank-Torten

.....

Vorwort

Kühlschrank-Torten

Backen ohne zu backen – nicht nur im Sommer eine prima Alternative.

Und es ist ganz einfach: Kekse, Waffeln, Müsli oder Biskuit werden zerbröselt oder im Ganzen zu Böden und Zwischenschichten verarbeitet.

Mit Obst, Quark, Sahne oder anderen leckeren Milchprodukten werden daraus dann phantasievolle Kreationen.

Aus der Vielfalt der Sommerfrüchte lassen sich leichte Tortengenüsse zaubern, die Sie und Ihre Gäste verwöhnen.

An besonders heißen Tagen lassen Sie sich eine Eistorte schmecken.

Nach einem kurzen Gastspiel im Kühlschrank warten die coolen Köstlichkeiten dann nur noch darauf, von Ihnen vernascht zu werden.





Frischkäse-Melonen-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühl- und Quellzeit

12 Stücke | Pro Stück: E: 5 g, F: 23 g, Kh: 25 g, kJ: 1343, kcal: 321 | Für Gäste – etwas teurer

Zutaten

Für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

100 g zerlassene Butter

Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise
Waldmeister-Geschmack

250 ml Wasser

50 g Zucker

200 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Zitronensaft

400 g Schlagsahne

Zum Garnieren:

Wassermelone (in Kugeln)

Zitronenmelisseblättchen

Maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.
Schmeckt auch gut mit Himbeer-Götterspeise und Himbeeren und Johannisbeeren.

Tipp

- 1** Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerbröseln. Brösel in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen, zu den Biskuitbröseln geben und gut verrühren.
 - 2** Einen Springformrand (Ø 24 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Tortenboden kalt stellen.
 - 3** Für die Füllung die Götterspeise mit der Hälfte des Wassers in einem Topf verrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend Zucker hinzufügen, unter Rühren erhitzen (nicht kochen) und restliches Wasser unterrühren. Götterspeise kalt stellen.
 - 4** Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Sahne steif schlagen. 2 Esslöffel der Sahne beiseitestellen.
 - 5** Wenn die Götterspeise anfängt dicklich zu werden, zunächst die Frischkäsemasse und dann die Sahne unterheben. Die Frischkäse-Sahne-Creme auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen und kalt stellen. Creme fest werden lassen.
 - 6** Die beiseitegestellte Sahne in Tuffs auf die Tortenoberfläche geben und mit einer Gabel locker durchziehen. Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlenschrank stellen.
 - 7** Springformrand lösen und entfernen. Die Torte mit Wassermelonenkugeln und abgespülten, trocken getupften Zitronenmelisseblättchen garnieren.
- Abwandlung:** Statt der Löffelbiskuits 150 g Eiswaffeln zerbröseln und mit der Butter verrühren. Sie können als Dekoration auch kurz vor dem Verzehr Löffelbiskuits oder Eiswaffeln um die Torte stellen. Eventuell etwas Johannisbeergelee vorher an den Tortenrand streichen. Oder den zweiten Beutel Götterspeise aus der Packung mit 400 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und in ein flaches Gefäß geben. Die Götterspeise fest werden lassen, in Würfel schneiden und auf der Tortenoberfläche verteilen.



Beeren-Baiser-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

12 Stücke | Pro Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 29 g, kj: 1275 kcal: 305 | Für Gäste

Zutaten

Für den Boden:

- 100 g Baiser, z. B. Schaumkronen oder Torteletts
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre

Für den Belag:

- 250 g frische, gemischte Beeren, z. B. Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Kefir oder Dickmilch
- 100 g Zucker
- 300 g Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren:

- 25 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 50 g Baiser
- 150 g gemischte Beeren

Anstatt die Baiserbrösel mit der Kuvertüre zu vermischen, einfach alle Brösel in der Form verteilen, mithilfe eines Löffels mit einem Teil der Kuvertüre besprengen und fest werden lassen. Nun können die „zusammengeklebten“ Baiserbrösel vorsichtig mit der restlichen Kuvertüre bestrichen werden. Dann erscheint im Anschnitt ein Kuvertürestreifen.

Tipp

Zubereitung

- Für den Boden Baiser grob zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Kuvertüre zu den Baiserbröseln geben und gut vermischen.
- Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Baisermasse darin gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel andrücken, sodass ein Boden entsteht. Tortenboden kalt stellen.
- Für den Belag Beeren verlesen. Himbeeren eventuell abspülen und gut abtropfen lassen. Brombeeren und Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, Johannisbeeren entstielen.
- Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kefir oder Dickmilch mit Zucker verrühren. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen.
- Zunächst etwas von der Kefir- oder Dickmilchmasse mit der Gelatine verrühren, dann unter die restliche Masse rühren. Kalt stellen.
- Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die Beeren auf dem Baiser-Schoko-Boden verteilen. Die Sahnecreme daraufgeben und glatt streichen. Die Torte 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Springformrand lösen und entfernen. Zum Verzieren und Garnieren Kuvertüre grob hacken und wie unter Punkt 1 beschrieben schmelzen. Die Tortenoberfläche mit der Kuvertüre besprengen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und die Torte damit garnieren. Baiser grob zerbröseln und mit den abgespülten und trocken getupften Beeren die Torte garnieren.



Cantuccini-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

12 Stücke | Pro Stück: E: 10 g, F: 17 g, Kh: 29 g, kj: 1332, kcal: 318 | Raffiniert

Für den Boden:

200 g Cantuccini
(ital. Mandelgebäck)

2–3 EL Espresso-Kaffee

100 g Zartbitter-Schokolade
(50 % Kakaoanteil)

20 g Butter

Für die Creme:

4 Blatt weiße Gelatine

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

½ TL gemahlener Zimt

50 g Zucker

1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

300 g Schlagsahne

Für den Belag:

1 reife Mango (etwa 500 g)

1 Pck. Tortenguss, klar

1–2 EL Zucker

250 ml klarer Apfelsaft

1 Für den Boden Cantuccini grob zerkleinern und in mehreren Portionen im Zerkleinerer oder Mixer fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Espresso auf die Cantuccini-Stücke trüpfeln und einziehen lassen.

2 Schokolade in kleine Stücke brechen, mit der Butter in einer kleinen Schüssel im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Schokoladenbutter zu den Cantuccini-Stücken geben und gut vermengen.

3 Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Tortenboden kalt stellen.

4 Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ricotta mit Zimt, Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Etwa 4 Esslöffel Ricotta unter die Gelatine rühren. Dann unter den restlichen Ricotta rühren.

5 Sahne steif schlagen und unter die Ricottamasse heben. Die Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6 Für den Belag Mango halbieren, den Stein herauslösen. Mangohälften schälen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf der Tortenoberfläche verteilen.

7 Aus Tortengusspulver, Zucker und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss von der Tortenmitte aus auf den Mangoscheiben verteilen. Torte nochmals in den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest ist. Den Springformrand lösen und entfernen.

