

BACKEN
leicht gemacht Sonderheft

Deutschland € 3,50 • Österreich € 4,00 • Schweiz SFR 6,80 • BeNeLux € 4,10 • Dänemark DK 35,00 • Estland € 3,90
Finnland € 4,90 • Griechenland € 4,20 • Italien € 4,10 • Lettland € 3,90 • Litauen € 3,70 • Polen PLN 18,00 • Portugal € 4,10
Slowakei € 4,40 • Slowenien € 4,10 • Spanien € 4,10 • Tschechien Kč 96

Überarbeitete
Neuaufgabe

Erfrischende Sommertorten

Frischkäse Eistorte Himbeere



Süße Genussmomente für heiße Tage!



Exotische Quark-Sahne-Torte

Heidelbeertörtchen

Erdbeertortentraum

BL 440

IMPRESSUM

BACKEN

leicht gemacht Sonderheft

BL 440

erscheint in der BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Römerstraße 90, D-79618 Rheinfelden

Tel.: + 49 (0)7623 964 0, info@bpv-medien.de

www.bpv-medien.de

Herausgeber: H + E Medweth

Objektleitung: Hannes Stockmann

Leitung Content: Sylvia Tarnowski

Redaktion der Erstauflage: Grafik-Studio Teichmann

Anzeigenvermarktung: vermarktung@bpv-medien.de

Leserservice: service-hotline@bpv-medien.de

Gesamtvertriebsleitung: Stefan Heggenberger
info@bpv-medien.de

Vertrieb: IPS Pressevertrieb GmbH
Carl-Zeiss-Str. 5
D-53340 Meckenheim
www.ips-d.de
Tel.: + 49 (0)2225 8801 0

Abo-Service: BPVMedien@aboteam.de
Tel.: + 49 (0)2225 7085 321

Einzelbestellservice: bestellservice@bpv-medien.de
Tel.: + 49 (0)7623 964 155
www.craftery.de
Einzelversand zuzügl.
Versandkosten, Auslandspreise
auf Anfrage.

Druck: SEVEROTISK s.r.o.
Mezní 3312/7
400 11 Ústí nad Labem
Tschechien

© 2025 by BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Modelle stehen unter Urheberschutz, gewerbliches Nacharbeiten ist untersagt. Für unverlangte Einsendungen von Fotos, Zeichnungen und Manuskripten übernehmen Verlag und Redaktion keinerlei Haftung. Alle Anleitungen ohne Gewähr. Die veröffentlichten Modelle wurden von Redaktion und Verlag sorgfältig geprüft. Eine Garantie wird jedoch nicht übernommen. Redaktion und Verlag können für eventuell auftretende Fehler oder Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Erkunde unsere Kreativ-Welt auf www.craftery.de

Wir sind für Sie da!

Haben Sie Fragen zu unseren Zeitschriften oder Probleme mit einer Anleitung? Unser Leser-Service hilft Ihnen gerne weiter.

Schreiben Sie uns:
Service-hotline@bpv-
medien.de



Liebe Leserin, lieber Leser!

Sommer, Sonne und Kühlschrank-Torten. Das könnte das Motto dieser Zeitschrift sein. Wir haben für Sie wieder eine inspirierende Auswahl an tollen Tortenrezepten zusammengestellt. Das Besondere: Viele der Kreationen sind ohne Backen, d. h. die Hitze des Sommers wird nicht noch zusätzlich durchs Backen in der Küche in die Höhe getrieben. Ein knuspriger Keksboden bildet die Grundlage dieser Torten. Seine Herstellung ist simpel: Kekse sehr fein zerbröseln, geschmolzene Butter dazugeben und eine teigartige Masse entstehen lassen, auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben, kalt stellen. Danach wird die Creme aus (Frucht-) Joghurt, Sahne, Quark oder Frischkäse hergestellt und gleichmäßig darüber verteilt. Das Ganze in den Kühlschrank – am besten über Nacht – fertig! Unsere raffinierten Sommertorten werden Sie in der heißen Jahreszeit, wenn das Thermometer in die Höhe klettert, nicht zuletzt durch ihren hohen Fruchtanteil, erfrischen. Dazu kommt der Genuss ohne Reue, bei soviel locker-leichten Zutaten. Lassen Sie sich verzaubern von der Vielfalt und dem Ideenreichtum dieser Ausgabe und vor allem vom reinen Tortengenuss.

Ihre Redaktion

Erkunde unsere Kreativ-Welt
auf www.craftery.de

Hier finden Sie unsere Backrezepte:

Erdbeertortentraum	3
Himbeer-Schoko-Kuchen	4
Frischkäse Eistorte Himbeere	5
Frischkäse-Torte	6
Kuhflecken-Torte	7
Exotische Quark-Sahne-Torte	8
Quark-Torte Karibik	9
Erdbeer-Karamell-Torte	10
Stachelbeer-Torte	11
Zitronen-Früchte-Tarte mit Mandeln	12
Sahnige Erdnuss-Schoko-Pie	13
Erdbeer-Rhabarber-Frischkäse-Torte	14
Heidelbeer-Frischkäse-Torte	15
Feigen-Quark-Torte	16
Götterspeise-Cremeschnitten	17
New Yorker Schokoladen-Käsekuchen	18
Kalter Hund	19
Fruchtige Trauben-Joghurt-Torte	20
Knusprige Pfirsich-Melba-Torte	21
Mango-Limetten-Torte	22
Kiwi-Torte	23
Limetten-Sahne-Rolle	24
Aprikosen-Kokos-Torte	25
Heidelbeer-Törtchen	26
Halbgefrorene Käse-Sahne-Törtchen	27
Vanille-Früchte-Kuppeltorte	28
Kirsch-Krümel-Torte	29
Stracciatella-Torte	30

Erdbeertortentraum



Foto: Rama

Sie brauchen für 16 Stücke:

Für den Biskuit:

4 Eigelb
125 g Zucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
75 g Mehl
50 g Feine Speisestärke
1/4 TL Backpulver
200 g Du darfst Frühstücksaufstrich aus Erdbeeren

Für die Creme:

1 Packung Puddingpulver Vanille
500 ml Milch
500 ml Rama Cremefine zum Schlagen
3 Päckchen Vanillin-Zucker

Für die Füllung und zum Verzieren:

1 kg Erdbeeren
25 g gehackte Pistazien

Ein Stück enthält: 5 g Eiweiß,
33 g Fett, 10 g Kohlenhydrate =
240 kcal = 1004 kJ

So wird's gemacht:

1 Eigelb und 4 EL warmes Wasser mit den Quirlen des Handrührers dickschaumig schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen; so lange weiterschlagen, bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über den Eischnee sieben, alles vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (30 cm Ø) geben, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen, Backpapier abziehen und einmal quer durchschneiden. Die untere Hälfte mit Erdbeer Fruchtaufstrich bestreichen.

2 Pudding nach Packungsanweisung mit Milch zubereiten und auskühlen lassen.

3 Cremefine mit dem Vanillin-Zucker steifschlagen und kalt stellen.

4 Erdbeeren waschen und putzen. Ca. 2/3 der Früchte achteln, die anderen in Scheiben schneiden.

5 Pudding löffelweise unter die Cremefine heben, dann die Erdbeerstücke in 1/3 der Creme geben. Erdbeer-Creme-Füllung auf dem Fruchtaufstrich verteilen, glattstreichen und mit der oberen Bodenhälfte abdecken. Die restliche Creme auf der Torte und um den Rand herum verstreichen.

6 Den Rand der Tortenoberfläche mit Pistazien bestreuen und mit Erdbeerscheiben fächerartig belegen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175 °C, Umluft 150 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Himbeer-Schoko-Kuchen

Foto: Kühle



Sie brauchen für 12 Stücke:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
500 g Sahne
3 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz
1 Beutel Küchle Biskuit perfekt (25 g)
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Messerspitze Backpulver
1 Päckchen Puddingpulver
„Vanillegeschmack“ (für 500 ml
Flüssigkeit; zum Kochen)
300 ml Milch
200 g Himbeeren
2 TL Küchle San-apart
1 Päckchen Tortenguss

Außerdem:

Schokoröllchen zum Verziern
Backpapier, Frischhaltefolie

Ein Stück enthält: 6 g Eiweiß,
19 g Fett, 40 g Kohlenhydrate =
350 kcal = 1470 kJ

So wird's gemacht:

1 Die Kuvertüre hacken. 250 g Sahne erhitzen, die Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die Schokosahne 2-3 Stunden kalt stellen, bis die Masse vollständig erkaltet ist.

2 Den Boden einer Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Eier, 5 EL Wasser, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Küchle Biskuit perfekt ca. 5 Min. mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig-luftig aufschlagen. Das Mehl, die Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben, kurz unterrühren. In der Form glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen backen. Boden am Rand lösen, auskühlen lassen.

3 75 g Zucker und Puddingpulver mischen, mit 100 ml Milch glatt rühren. 200 ml Milch aufkochen, vom Herd ziehen. Puddingpulver einrühren, unter Rühren ca. 1 Min. köcheln. In eine

Schüssel füllen, mit Folie abdecken, abkühlen lassen.

4 Boden lösen. Formrand um den Boden schließen. Schokosahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz cremig aufschlagen. Auf dem Boden verstreichen, kalt stellen.

5 Himbeeren waschen. 250 g Sahne steif schlagen, Küchle San-apart dabei einrieseln lassen. Pudding glatt rühren, Sahne unterheben. Creme auf der Schokocreme glatt streichen. Himbeeren darauf verteilen. 250 ml Wasser und Küchle Blitzguss mit einer Gabel kräftig durchrühren, bis die Flüssigkeit anzieht. Früchte damit zügig übergießen.

6 Bis zum Servieren kalt stellen. Torte aus dem Ring lösen und mit Schokoröllchen verzieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200 °C, Umluft 175 °C, Gas Stufe 3
Backzeit: ca. 15-25 Minuten

Sie brauchen für 16 Stücke:

150 g Vollkorn-Butterkekse
125 g Butter
3 Pck. Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)
350 g Joghurt (1,5 % Fett)
2 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker
150 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
125 ml Himbeersoße (Fertigprodukt)

Ein Stück enthält: 4 g Eiweiß,
18 g Fett, 18 g Kohlenhydrate =
251 kcal = 1051 kJ

So wird's gemacht:

1 Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.

2 Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

3 Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.

4 Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und mit den gefrorenen Himbeeren belegen. Übrige Creme in die Springform füllen. Himbeersoße in kleinen Portionen darauf verteilen.

5 Anschließend für 3 Stunden gefrieren und nach Belieben mit einigen zerbröselten Baisers und frischen Himbeeren garnieren.



Foto: Philadelphia

Frischkäse Eistorte Himbeere

Sie brauchen für 16 Stücke:

75 g Milka Alpenmilch Schokolade
100 g Löffelbiskuit
75 g Amarettini- Kekse
125 g Butter
600 g Philadelphia Doppelrahmstufe
300 g Joghurt
4 EL Milka Schoko Drink-Pulver
6 Blatt Gelatine
75 g Zucker

Enthält pro Stück: 5 g Eiweiß,
19 g Fett, 16 g Kohlenhydrate =
274 kcal = 1147 kJ

So wird's gemacht:

1 Milka Schokolade raspeln. Löffelbiskuit und Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.

2 Butter schmelzen, mit den Bröseln und 50 g Schokoladenraspeln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

3 Philadelphia, Joghurt und Milka Schoko Drink mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren.

4 Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen und ausdrücken. Mit 150 ml Wasser und Zucker erwärmen bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.

5 Die Creme in die Springform füllen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit den übrigen Schokoraspeln dekorieren.

Foto: Philadelphia



Frischkäse-Torte

Kuhflecken-Torte



Sie brauchen für 16 Stücke:

150 g Löffelbiskuit
125 g Butter
300 g Joghurt
1 Prise Salz
1 Päckchen gemahlene Gelatine
75 g Zucker
175 g Philadelphia mit Milka
2 Päckchen Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)

Enthält pro Stück: 4 g Eiweiß,
14 g Fett, 18 g Kohlenhydrate =
214 kcal = 896 kJ

So wird's gemacht:

1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

2 Joghurt und 1 Prise Salz mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.

3 Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst

hat. Zügig unter die Joghurt-Creme rühren.

4 Etwa ein Drittel der Joghurt-Creme umfüllen und mit „Philadelphia mit Milka“ glatt rühren. Restliche Joghurt-Creme mit Philadelphia glatt rühren.

5 Die Hälfte der weißen Philadelphia-Creme in die Springform füllen. Mit dem Löffel die Hälfte der braunen Philadelphia-Creme als Flecken darauf verteilen. Restliche weiße Creme vorsichtig einfüllen und die „Kuhflecken“ mit der verbliebenen „Philadelphia mit Milka“-Creme nachdekoriern. Torte für mindestens 3 Stunden kühlen.

Exotische Quark-Sahne-Torte



Foto: Aurora

Sie brauchen für 12 Stücke:

Für den Teig:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Aurora Bestes Korn Instant-Mehl
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

10 Blatt weiße Gelatine
1 reife Mango
500 g Speisequark (20 % Fett)
150 g Zucker
500 ml Sahne
250 g Pfirsichhälften (Dose)
140 g Ananasstückchen (Dose)

Außerdem:

1 Babyananas
3-4 TL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben
Minzeblättchen

Enthält pro Stück: 10 g Eiweiß,
26 g Fett, 47 g Kohlenhydrate =
461 kcal = 1930 kJ

So wird's gemacht:

1 Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Salz zugeben, nach und nach die Eier unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Boden einer Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

2 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Gelatine nach Anleitung einweichen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und fein pürieren. Quark mit Mangopüree und Zucker glatt rühren. 2 EL Quark-Mango-Masse mit den ausgedrückten Gelatineblättern unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen und unter den restlichen Quark rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.

3 Tortenboden einmal quer durchschneiden, untere Hälfte mit dem Springformrand oder einem

Tortenring umklemmen. Abwechselnd 1/3 der Quark-Sahne-Masse, in Spalten geschnittene Pfirsichhälften, wieder 1/3 der Quark-Sahne-Masse, Ananasstückchen und das letzte 1/3 der Quark-Sahne-Masse auf den Boden geben. Zweiten Tortenboden in 12 Tortenstücke teilen. Tortenstücke schräg versetzt in die Füllung setzen. Torte ca. 1,5 Stunden kalt stellen.

4 Babyananas schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Zucker bestreuen und in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren lassen. Auf einem Küchenpapier trocknen lassen. Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Ananasscheiben und Minzeblättchen dekorieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180 °C, Umluft 160 °C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: ca. 30 Minuten

Sie brauchen für 12 Stücke:

2 Dosen Mangos
(Abtropfgewicht 250 g)

Für den Rührteig:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
8 EL Mangosaft
150 g Kölln Müsli mit Früchten
100 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Jodsalz

Für die Quarkcreme:

100 g Zucker
Saft und Schale einer
Bio-Zitrone
500 g Magerquark

12 Blatt Gelatine

250 g Sahne

Enthält pro Stück: 11 g Eiweiß,
16 g Fett, 42 g Kohlenhydrate =
356 kcal = 1493 kJ

So wird's gemacht:

1 Mangos abtropfen lassen, den Saft auffangen.

2 Alle Zutaten für den Boden zu einem Rührteig verquirlen. In einer gefetteten Springform backen. Abkühlen lassen.

3 Zucker verrühren mit Saft sowie abgeriebene Schale der Zitrone und

Quark unterrühren. Gelatine in Mangosaft quellen lassen, im Wasserbad auflösen und hinzufügen. Kräftig rühren. Sahne steif schlagen, unterziehen. Hälfte der Mangos grob zerkleinern, vorsichtig unterheben. Ein paar zum Garnieren aufbewahren.

4 Den Tortenboden in eine saubere Springform geben. Creme einfüllen, glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Mit einem Messer den Rand lösen, Form abnehmen und die Torte mit Mango garniert servieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 250 °C, Umluft 220 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten



Foto: Kölln

Quark-Torte Karibik

Sie brauchen für 12 Stücke:

500 g Magerquark
200 g Vollkornkekse
100 g Rama
500 ml Rama Cremefine Vanilla
100 g Zucker
500 g Erdbeeren
50 ml Rama Cremefine zum Kochen
75 g weiche Karamellbonbons
25 g Mandelblättchen

Enthält pro Stück: 9 g Eiweiß,
22 g Fett, 30 g Kohlenhydrate =
352 kcal = 1466 kJ

So wird's gemacht:

1 Quark gut abtropfen lassen und möglichst alle Feuchtigkeit ausdrücken. Kekse fein zerstoßen. Rama mit den Bröseln verkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken und kalt stellen. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren.

2 Cremefine Vanilla mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Quark und Zucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren, Cremefine Vanilla löffelweise unterrühren. Zuletzt Erdbeeren

vorsichtig unterheben. Masse auf den Keksboden geben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

3 Cremefine zum Kochen mit den Karamellbonbons erwärmen, so dass diese schmelzen. Mandelblättchen unterheben und auf der gekühlten Torte verteilen. Nochmals ca. 1 Stunde kühlen, bis der Karamell kalt ist.

Tipp: Quark lässt sich sehr gut in einem sauberen Geschirrtuch abtropfen und ausdrücken.



Foto: Rama

Erdbeer-Karamell-Torte

Stachelbeer-Torte

Foto: Brunch



Sie brauchen für 12 Stücke:

1 Glas Stachelbeeren (395 g Abtropfgewicht)
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
400 g Brunch Frischkäse
200 g Sahne
300 g Magermilchjoghurt
6 Blatt weiße Gelatine
1 Wiener Boden (500 g)
75 g Quittengelee
50 g Schokoladenstreusel

Enthält pro Stück: 5 g Eiweiß,
12 g Fett, 32 g Kohlenhydrate =
258 kcal = 1079 kJ

So wird's gemacht:

1 Die Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Das Puddingpulver mit 5 EL Saft anrühren. Den restlichen Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, mit dem Puddingpulver andicken und noch einmal aufkochen. Etwas abkühlen lassen, die Stachelbeeren unterheben und auskühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit Brunch, die Sahne und den Joghurt mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Gelatine nach der Gebrauchsanweisung zubereiten. Erst etwas Creme in der Gelatine verrühren, dann die Gelatine in die Creme rühren.

3 Die erste Tortenbodenplatte in eine Springform legen und mit Quittengelee und 10 EL Creme bestreichen, die zweite Tortenbodenplatte darauf legen. Die Stachelbeeren auf den Boden verteilen, 10 EL Creme auf die Stachelbeermasse streichen und mit dem dritten Boden abdecken.

4 Die restliche Creme auf die Torte streichen, mit Schokoladenstreusel garnieren und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zitronen-Früchte-Tarte mit Mandeln



Foto: Almond Board of California

Sie brauchen für 12 Stücke:

Für den Teig:

120 g ganze kalifornische Mandeln, geröstet

250 g Mehl

60 g Zucker

125 g kalte Butter in Würfeln

3-4 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

1 Blatt Gelatine

Saft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

150 ml Sahne

100 g Quark

60 g Puderzucker

Für den Belag:

250 g Früchte nach Saison

2 EL geröstete kalifornische Mandelblättchen

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
20 g Fett, 31 g Kohlenhydrate =
339 kcal = 1421 kJ

So wird's gemacht:

1 Backofen auf 180 °C vorheizen, Springform (24 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben.

2 Die Mandeln in einem großen Blitzhacker fein mahlen. Das Mehl und den Zucker zugeben, kurz vermischen, dann die Butterwürfel hinzufügen und mit den anderen Zutaten verkümmeln. Dabei nach und nach das kalte Wasser einlaufen lassen. Die Teigbrösel aus der Schüssel nehmen und auf einem Backblech zu einer Kugel zusammenkneten.

3 Teig mit den Fingern auf dem Boden der Springform verteilen. Am Rand der Form einen ca. 3 cm hohen Teigstreifen formen. 25 Minuten im Backofen backen, bis der Teig leicht gebräunt ist, den Rand der Springform abnehmen und die Tarte auf einem Gitter abkühlen lassen.

4 Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen, währenddessen die Sahne schlagen und mit Zitronenschale, Quark und dem Puderzucker mischen. Zitronensaft in einem sehr kleinen Topf aufkochen. Gelatineblatt ausdrücken und im heißen Saft schmelzen lassen. 2 Esslöffel der Sahnemischung unter die Gelatine rühren, dann mit dem Rest der Sahnemischung zügig verquirlen und in den Teig füllen.

5 Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren mit Früchten dekorieren und mit Mandelblättchen bestreuen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Sie brauchen für 8 Stücke:

Für den Boden:

150 g Butterkekse

90 g Butter

Fett für die Form

Für die Füllung:

100 g Milkschokolade

325 g Sahne

200 g USA-Erdnusscreme

100 g Doppelrahm-Frischkäse

80 ml gesüßte Kondensmilch
(9 % Fett)

Außerdem:

Zartbitterschoko-Locken
zum Verzieren

Enthält pro Stück: 12 g Eiweiß,
47 g Fett, 28 g Kohlenhydrate =
606 kcal = 2538 kJ

So wird's gemacht:

1 Für den Boden die Butterkekse in der Küchenmaschine fein mahlen (ersatzweise in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und darin mit der Teigrolle fein zerkleinern). Butter schmelzen, mit den Kekskrümlen mischen und in eine gefettete, rechteckige Tarteform mit Heheboden (36 x 12 cm) drücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Im Kühlschrank 1 Stunde fest werden lassen.

2 Schokolade fein hacken. 125 g Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade darin unter Rühren schmelzen, abkühlen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Erneut 2 Stunden kühl stellen.

3 Die Erdnusscreme, den Frischkäse und die Kondensmilch cremig rühren. Die übrige Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme auf der Pie verteilen und über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit den Schokolocken verzieren, gut gekühlt servieren.

Foto: USA Erdnüsse



Sahnige Erdnuss-Schoko-Pie

Sie brauchen für 16 Stücke:

150 g Löffelbiskuit
125 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen gemahlene Gelatine
500 g Rhabarber
250 g Erdbeeren (in Vierteln)
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL Zitronensaft
1 EL Speisestärke
3 Päckchen Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)
300 g Joghurt

Enthält pro Stück: 4 g Eiweiß,
16 g Fett, 24 g Kohlenhydrate =
255 kcal = 1068 kJ

So wird's gemacht:

1 Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.

2 Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

3 Rhabarber klein schneiden, zusammen mit den Erdbeervierteln, 100 g Zucker, Vanillezucker, drei Esslöffeln Zitronensaft und 100 ml Wasser einkochen. Am Ende einen Esslöffel Speisestärke in etwas Wasser gelöst zugeben und noch einmal aufkochen; abkühlen lassen. Etwas Kompott zum Verziern beiseite stellen.

4 Philadelphia, Joghurt, übrigen Zitronensaft und 1 Prise Salz mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.

5 Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Übrigen Zucker hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren.

6 Erdbeer-Rhabarber-Kompott unterheben. Creme in die Springform füllen; Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Torte vor dem Servieren mit dem übrigen Kompott verzieren.



Foto: Philadelphia

Erdbeer-Rhabarber-Frischkäse-Torte

Heidelbeer-Frischkäse-Torte



Foto: Köln

Sie brauchen für 12 Stücke:

600 g Heidelbeeren, (TK)
2 EL Zucker
150 g Kölln Vollkorn Hafermüsli Krusper-Klassik
125 g Butter
160 g Zucker
10 Blatt Gelatine
600 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
300 g Joghurt
3 EL Zitronensaft
1 Päckchen Tortenguss

Enthält pro Stück: 9 g Eiweiß,
26 g Fett, 30 g Kohlenhydrate =
390 kcal = 1625 kJ

So wird's gemacht:

1 Heidelbeeren mit 2 EL Zucker bestreuen, in einem Sieb auftauen

lassen und die Flüssigkeit auffangen. Hafermüsli in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis das Hafermüsli zerkrümelt sind.

2 Geschmolzene Butter und 40 g Zucker mit den Krümeln vermengen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und 100 g Zucker verrühren. 250 g Heidelbeeren unter eine Hälfte der Frischkäsemasse heben. Gelatine ausdrücken und im heißen Wasserbad schmelzen. Nicht kochen lassen! Die Hälfte davon in die Heidelbeer-Frischkäsemasse einrühren, die andere Hälfte in Masse

ohne Heidelbeeren geben. Beide Cremes auf Fleksboden abwechselnd verteilen und mit einem Löffel vorsichtig durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht.

4 Heidelbeer-Flüssigkeit mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Mit Tortenguss und dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Restliche Heidelbeeren auf der Torte verteilen. Heidelbeerguss nach und nach darüber gießen. Torte im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Tipp: Diese Torte lässt sich gut variieren. Sie schmeckt auch mit Himbeeren, Erdbeeren oder mit Zitronen.

Sie brauchen für 12 Stücke:

Für den Teig:

80 g getrocknete Feigen

100 g Sanella

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier, 125 g Mehl

1 TL Backpulver

Für den Belag:

250 g Magerquark

250 ml Rama Cremefine zum Schlagen

80 g Puderzucker

4 EL Zitronensaft

2 Päckchen Vanillezucker

5 frische Feigen

1 Päckchen Tortenguss, klar

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
12 g Fett, 34 g Kohlenhydrate =
269 kcal = 1121 kJ

So wird's gemacht:

1 Für den Teig getrocknete Feigen grob hacken. Sanella, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren, Feigen unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Springformrand lösen und den Boden auskühlen lassen.

2 Für den Belag den Quark, die Cremefine, den Puderzucker, den Zitronensaft und den Vanillezucker zu einer Creme aufschlagen. 3 Feigen putzen und achteln.

3 Springformrand wieder um den Boden schließen. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben und die vorbereiteten Feigen darauf verteilen. Die restliche Creme darübergeben und glatt streichen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Die restlichen Feigen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Torte kurz vor dem Servieren mit den Feigenscheiben verzieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200 °C, Umluft 175 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipp: Damit die Feigen auf der Torte bei längerem Stehen nicht anlaufen, mit etwas Tortenguss bestreichen.



Foto: Sanella

Feigen-Quark-Torte

Götterspeise-Cremeschnitten

Sie brauchen für 25 Stück:

Für die Götterspeisewürfel:

1 Beutel Dr. Oetker Götterspeise

Waldmeister-Geschmack

350 ml Wasser

100 g Zucker

Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

50 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 gestr. EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

Für die Frischkäsecreme:

1 Beutel Dr. Oetker Götterspeise

Waldmeister-Geschmack

200 ml Wasser

125 g Zucker

200 g Doppelrahm-Frischkäse

400 g kalte Sahne

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

50 g Zartbitterschokolade

zum Verzieren

etwas Fett

Backpapier, Backrahmen

Enthält pro Stück: 3 g Eiweiß,
9 g Fett, 15 g Kohlenhydrate =
152 kcal = 639 kJ

So wird's gemacht:

1 Für die Götterspeisewürfel die Götterspeise nach Packungsanleitung, aber nur mit 350 ml Wasser und 100 g Zucker, zubereiten. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte flache Schale oder Auflaufform geben. Götterspeise über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, darauf den Backrahmen (25 x 25 cm) stellen. Den Backofen vorheizen.

3 Für den Biskuitteig die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster



Foto: Dr. Oetker

Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen. Backrahmen lösen und entfernen. Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Mitgebackenes Papier entfernen, den Boden auf eine Platte oder das gesäuberte Backblech legen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen.

4 Götterspeise mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Brett stürzen. Die Götterspeise in Würfel schneiden.

5 Für die Frischkäsecreme die Götterspeise nach Packungsanleitung, aber nur mit 200 ml Wasser und 125 g Zucker, zubereiten. Frischkäse unterrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Wenn die Götterspeise-Frischkäse-Masse zu gelieren beginnt (das dauert im Kühlschrank ca. 30 Min.), die Sahne und ca. 1/3 der Götterspeisewürfel

unterheben. Die Frischkäsecreme auf dem Boden glatt streichen und die übrigen Götterspeisewürfel darauf verteilen. Kuchen mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6 Zum Verzieren die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. 25 kleine und größere Schleifenbänder auf Backpapier spritzen und erstarren lassen.

7 Backrahmen mit einem spitzen Messer lösen und entfernen. Den Kuchen in 25 Stücke schneiden, dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und abwischen. Jedes Stück dekorativ mit den Schokoladen-Schleifenbändern belegen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200 °C, Umluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

New Yorker Schokoladen-Käsekuchen



Foto: Philadelphia

Sie brauchen für 16 Stücke:

150 g Vollkornkekse
125 g Butter
4 Päckchen Philadelphia mit Milka (à 175 g)
50 g Zucker
2 EL Mehl, 1 Prise Salz, 3 Eier
175 g Philadelphia Balance
4 EL Milch

Enthält pro Stück: 7 g Eiweiß,
17 g Fett, 25 g Kohlenhydrate =
281 kcal = 1177 kJ

So wird's gemacht:

1 Backofen vorheizen. Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel füllen.

Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

2 „Philadelphia mit Milka“, Zucker, Mehl und 1 Prise Salz mit dem elektrischen Handrührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Nacheinander die Eier kurz unterrühren.

3 Rand der Springform mit etwas Butter fetten. Philadelphia-Creme in die Springform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Kuchen 10

Min. im Backofen backen, anschließend die Temperatur, entsprechend der Backart reduzieren und den Kuchen für weitere 25 Min. backen. Backofen ausschalten und Käsekuchen bei leicht geöffneter Ofentür 1 Stunde im Ofen abkühlen lassen.

4 Philadelphia mit Milch glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Käsekuchen für 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220 °C bzw. 110 °C, Umluft 200 °C bzw. 90 °C, Gas Stufe 4 bzw. 1-2

Backzeit: ca. 35 Minuten

Sie brauchen für 14 Stücke:

250 g Palmin®
150 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Kakao
150 ml Vollmilch
250 g Puderzucker
350 g Butterkekse

Enthält pro Stück: 3 g Eiweiß,
24 g Fett, 43 g Kohlenhydrate =
413 kcal = 1727 kJ

So wird's gemacht:

- 1** Alle Zutaten bis auf die Butterkekse im Wasserbad schmelzen lassen.
- 2** Eine große Kastenform mit Klarsichtfolie oder Backpapier auslegen und eine erste dünne Schicht Kakaomasse einfüllen. Mit Butterkeksen belegen und dann immer abwechselnd Kakaomasse und Kekse schichten, mit Butterkeksen abschließen.

- 3** Im Kühlschrank mindestens 8 Stunden erkalten lassen, stürzen und zum Servieren mit einem Säge- oder Elektromesser in Scheiben schneiden.



Kalter Hund

Fruchtige Trauben-Joghurt-Torte

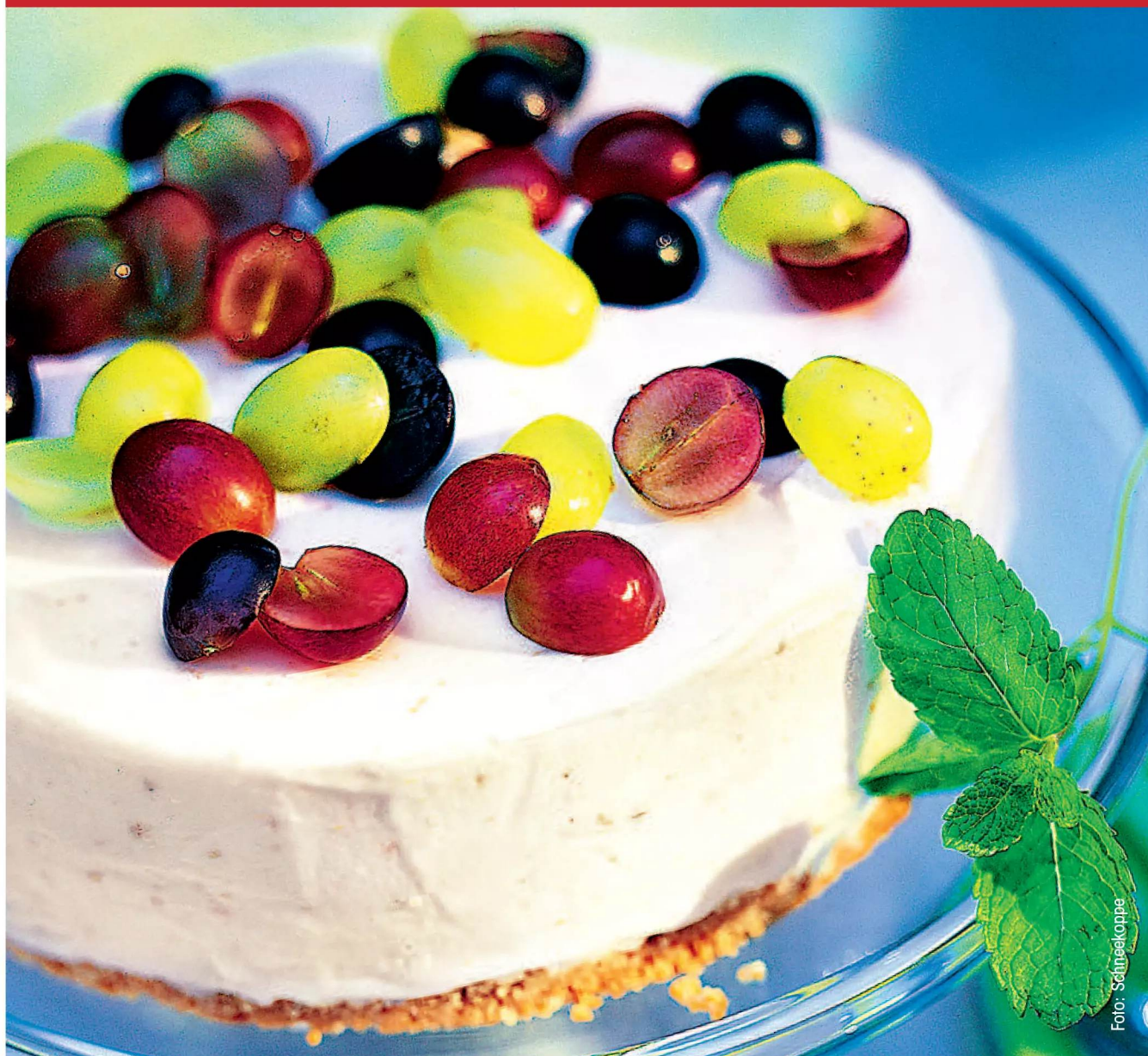


Foto: Schneekoppe

Sie brauchen für 8 Stücke:

100 g Schneekoppe Haferkeks
50 g Butter oder Diät Margarine
500 g gemischte grüne,
blaue und rosé Weintrauben

Für die Joghurtcreme:

1 unbehandelte Zitrone
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Vollmilchjoghurt
2 EL Diät-Fruchtaufstrich Aprikose
Süßstoff, flüssig
2 Eiweiß

Enthält pro Stück: 4 g Eiweiß,
9 g Fett, 24 g Kohlenhydrate =
282 kcal = 863 kJ

So wird's gemacht:

1 Für den Keksboden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Mit weichem Fett gründlich verkneten. Krümel in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) drücken. Weintrauben waschen, gründlich trocken tupfen und halbieren, dabei eventuell vorhandene Kerne entfernen. Die Hälfte der Weintrauben auf dem Krümelboden verteilen.

2 Für die Joghurtcreme die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Gelatine nach Packungsanweisung

einweichen, ausdrücken und auflösen. Joghurt, 4 EL Zitronensaft und -schale, Fruchtaufstrich und Süßstoff verrühren. Etwas Joghurtcreme mit der flüssigen Gelatine verrühren, dann diese Mischung gründlich unter die restliche Joghurtcreme rühren. Im Kühlschrank einige Minuten kaltstellen, bis die Gelatine anfängt, leicht dicklich zu werden.

3 Eiklar steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben. Creme auf den Krümelboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen, bis die Creme vollständig erstarrt ist. Restliche Weintrauben auf der Torte verteilen.

Sie brauchen für 12 Stücke:

200 g Kölln Müsli
Knusper Klassik
75 g Butter
150 g Zartbitter-Kuvertüre
1 Dose Pfirsiche
(Abtropfgewicht 470 g)
200 g Frischkäse
(Doppelrahstufe)
50 g gesiebten Puderzucker
8 Blatt Gelatine
400 g Sahne
250 ml Himbeersoße
1 Päckchen Vanillesoße (ohne Kochen)

Außerdem:

50 g Kölln Müsli Knusper Klassik
zum Verzieren

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
28 g Fett, 45 g Kohlenhydrate =
456 kcal = 1903 kJ

So wird's gemacht:

1 Kölln Müsli Knusper Klassik in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter und zerkleinerte Kuvertüre in einem Topf schmelzen und mit dem Müsli vermischen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) drücken.

2 Pfirsiche gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden und den abgekühlten Tortenboden fächerförmig damit belegen.

3 Den Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zum Frischkäse geben und zügig mit dem Rührgerät unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Frischkäse heben. Die Sahne-Frischkäse-Masse auf die Pfirsiche geben und glatt streichen.

4 Himbeersoße mit der Vanillesoße verrühren, auf die Torte gießen und gleichmäßig verteilen.

5 Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Kölln Müsli Knusper Klassik verzieren.



Foto: Kölln

Knusprige Pfirsich-Melba-Torte

Sie brauchen für 16 Stücke:

150 g Vollkornkekse
125 g Butter
3 Päckchen Philadelphia Balance (à 175 g)
300 g Joghurt
2 Limetten (Saft und Schale in Zesten)
1 Prise Salz
2 Mangos (in Würfeln)
1 Päckchen gemahlene Gelatine
75 g Zucker

Enthält pro Stück: 5 g Eiweiß,
12 g Fett, 19 g Kohlenhydrate =
211 kcal = 884 kJ

So wird's gemacht:

1 Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

2 Philadelphia, Joghurt, Limettensaft und 1 Prise Salz mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen.

3 Die Hälfte der Mangowürfel pürieren. Gelatine im Mangopüree vermischt mit 3 EL Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker hinzufügen und alles unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Zügig unter die Philadelphia-Creme rühren. Restliche Mangostücke unter die Creme heben.

4 Creme in die Springform füllen. Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit den Limettenzesten dekorieren.

Tipp: Statt frischer Mango können Sie auch Mango aus der Dose verwenden.

Sie brauchen für 16 Stücke:

Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao, 50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M), 75 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
10 g Dr. Oetker Kakao

Für die Füllung:

500 g Kiwis, 150 ml Apfelsaft
1 Päckchen Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
50 g Zucker

Für die Joghurtcreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Zartbitterschokolade
500 g Joghurt, 50 g Zucker
400 g kalte Sahne

Zum Verzieren:

50 g weiße Kuvertüre
gelbe Speisefarbe, 1 Kiwi

Außerdem:

Fett, Backpapier

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
17 g Fett, 70 g Kohlenhydrate =
457 kcal = 1924 kJ

So wird's gemacht:

1 Springformboden (26 cm Ø) fetten. Backofen vorheizen.

2 Für den Knetteig Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Boden der Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 12 Min. backen. Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform säubern, Boden fetten und mit Backpapier belegen.



Foto: Philadelphia

Mango-Limetten-Torte

Kiwi-Torte



Foto: Dr. Oetker

3 Für den Biskuitteig die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen. Die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und 12 Min. backen. Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen.

4 Das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung die Kiwis schälen, würfeln und 400 g abwiegen. Kiwiwürfel in einem kleinen Topf mit 100 ml Apfelsaft zum Kochen bringen.

Puddingpulver mit Zucker und restlichem Saft anrühren, in die kochenden Kiwis einrühren und aufkochen. Füllung erkalten lassen.

6 Für die Joghurtcreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schokolade hacken. Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Einige Esslöffel des Joghurts unter die Gelatine rühren. Gelatine-Joghurtmasse unter die übrige Joghurtmasse rühren. Schokolade unterrühren. Masse kurze Zeit kalt stellen, bis sie anfängt zu gellieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

7 Knetteigboden auf eine Platte legen, Kiwimasse kuppelförmig darauf streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Unteren Biskuitboden auf die Kiwimasse legen, leicht andrücken und

mit der Hälfte der Joghurtsahne kuppelförmig bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken, mit der restlichen Joghurtcreme bestreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

8 Für die Verzierung Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre mit Speisefarbe einfärben und in ein Papierspritztütchen oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Schmetterlinge oder Frühlingsmotive auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und halbieren. Vor dem Verzehr die Torte mit den Schmetterlingen und Kiwischeiben garnieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180 °C, Umluft 160 °C

Backzeit: ca. 24 Minuten

Limetten-Sahne-Rolle



Foto: Dr. Oetker

Sie brauchen für 20 Stücke:

Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Für die Füllung:

500 g kalte Sahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
125 ml Limettensaft
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

150 g Joghurt
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
40 g Puderzucker

Für die Verzierung:

4 Limetten, 100 g Zucker

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett, Backpapier

Enthält pro Stück: 3 g Eiweiß,
15 g Fett, 21 g Kohlenhydrate =
235 kcal = 985 kJ

So wird's gemacht:

1 Die Limetten heiß waschen, trockenreiben und mit einem

Zestenreißer schälen. Limettenschale mit dem Zucker vermischen und zugedeckt stehen lassen. Limetten auspressen, der Saft wird für die Füllung benötigt. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

2 Für den Biskuitteig Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen und in der Mitte des Backofens 12 Min. backen. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Dann erst das mitgebackene Papier abziehen.

3 Für die Füllung die Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen. Limettensaft, Mascarpone und Joghurt verrühren. 3 Btl. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und 1 Min.iterrühren. Den Puderzucker zum Schluss unterrühren und die Hälfte der Sahne unterheben. Die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen und die Creme etwa 15 Min. anziehen lassen, dann die Platte von der langen Seite her aufrollen.

4 Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein Brett oder eine Platte geben und mit der übrigen Sahne einstreichen. Den Limettenzesten-Zucker gleichmäßig auf die Rolle streuen und diese mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200 °C, Umluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipp: Für eine fettärmere Variante verwenden Sie einfach Mascarpone light und fettarmen Joghurt 1,5% oder 0,1% Fett.

Sie brauchen für 12 Stücke:

Für den Kokosbiskuitteig:

35 g frisch geriebenes
Kokosnussfruchtfleisch
4 Eigelb
80 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eiweiß
65 g Mehl
65 g helle Biskuitbrösel

Für die Creme:

90 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
125 ml bayerische Milch
7 Blatt weiße Gelatine
150 g passiertes Himbeermark
300 ml bayerische Sahne,
steif geschlagen

Für den Belag:

500 g reife Aprikosen
300 ml bayerische Sahne
2 cl Aprikosengeist, 30 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Für die Verzierung:

200 ml bayerische Sahne
20 g Zucker
1 Kokosnuss von 500 bis 600 g
6 frische Himbeeren
1 gehäutete Aprikosenhälfte

Außerdem:

Backpapier für die Form

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
33 g Fett, 31 g Kohlenhydrate =
452 kcal = 1892 kJ

So wird's gemacht:

1 Für den Biskuit das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und Salz schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu schnittfestem Schnee schlagen. Mehl mit den Biskuitbröseln und den Kokosraspeln mischen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen und die Mehlmischung unterheben. Biskuitmasse in die mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen, Oberfläche glatt streichen und backen. Herausnehmen und über Nacht ruhen lassen. Biskuitboden aus der Form lösen und einmal quer durchschneiden.

2 Gelatine für die Creme in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Salz,

Eigelb und Milch verrühren und auf einem warmen Wasserbad solange rühren, bis die Masse cremig ist. Vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Himbeermark unterrühren und die Sahne schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben.

3 Aprikosen für den Belag blanchieren, abschrecken, häuten und entsteinen. Einen der Böden auf einer Tortenunterlage mit dem Tortenring umschließen. 3 bis 4 EL Himbeercreme darauf verstreichen. Darauf die Aprikosenhälften verteilen. Die Früchte mit der restlichen Creme bedecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sahne mit dem Zucker und dem

Vanillezucker steif schlagen und mit dem Aprikosenlikör parfümieren. Die geschlagene Sahne auf der Torte verteilen, den oberen Biskuitboden aufsetzen und die Torte nochmals 30 Min. kühlen.

4 Für die Garnitur die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und mit 3/4 der Sahne den Rand und die Oberfläche der Torte einstreichen und ringsum dicht mit Kokosraspeln bestreuen. Eine Aprikosenhälfte auf die Oberfläche legen, 6 Sahnetupfer ringsum aufspritzen und diese mit Himbeeren verzieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



Foto: LVB

Aprikosen-Kokos-Torte

Sie brauchen für 10 Stück:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1/2 Beutel Küchle
Biskuit perfekt
75 g Mehl, Salz
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver
250 g Heidelbeeren
500 g Sahnequark (20 % Fett i. Tr.)
1-2 EL Zitronensaft
2 EL Küchle San-apart
Minze zum Verzieren
Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Mehl für die Förmchen

Enthält pro Stück: 10 g Eiweiß,
5 g Fett, 27 g Kohlenhydrate =
190 kcal = 790 kJ

So wird's gemacht:

1 Eier, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker, 3 EL kaltes Wasser, Biskuit perfekt von Küchle und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und unter Rühren einrieseln lassen. 10 Tortelettförmchen (8/9 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstreuen. Biskuitmasse gleichmäßig einfüllen, glatt streichen. Auf ein Rost stellen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

2 Inzwischen Heidelbeeren waschen und verlesen. 100 g Heidelbeeren und Quark pürieren. Heidelbeerquark, 25 g Zucker und Zitronensaft verrühren und mit San-apart von Küchle verrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Torteletts spritzen. Mit übrigen Heidelbeeren und Minze verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200 °C, Umluft 175 °C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 15 Minuten



Foto: Küchle

Heidelbeer-Törtchen

Halbgefrorene Käse-Sahne-Törtchen



Foto: Dr. Oetker

Sie brauchen für 10 Stück:

Für die Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

150 g Zucker

Für die Käse-Sahne-Creme:

250 g Himbeeren

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

Saft einer Zitrone

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

200 g kalte Sahne

Für das Backblech:

Fett, Backpapier

Enthält pro Stück: 6 g Eiweiß,
8 g Fett, 20 g Kohlenhydrate =
176 kcal = 736 kJ

So wird's gemacht:

1 10 Kreise (7 cm Ø) auf Backpapier aufzeichnen. Das Backblech fetten und mit dem Backpapier belegen, dabei

die bemalte Seite nach unten legen. Backofen vorheizen.

2 Für die Eiweißmasse Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) geben und die Törtchen in Tupfen oder spiralförmig in die vorgezeichneten Kreise spritzen. Übriges Eiweiß in beliebigen Tupfen zwischen die Törtchen spritzen und backen.

3 Das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich verfärben. Baiser im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen erkalten lassen.

4 Für die Käse-Sahne-Creme die Himbeeren waschen und ca. 2/3 zur Dekoration beiseitestellen. Quark mit 1 Beutel Gelatine fix und Zitronensaft mit

einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Vanillin-Zucker und Finesse unterrühren. Sahne mit 1 Beutel Gelatine fix steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. 10 Baisertupfen beiseitestellen, die übrigen Baisertupfen zerbröseln und mit den Himbeeren unter die Quark-Sahne heben. Creme in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine Ecke abschneiden. Creme auf die Baiserböden spritzen, jeweils einen Baisertupfen und übrige Himbeeren darauf verteilen. Die Törtchen bis zum Servieren (mind. 30 Min.) in den Gefrierschrank stellen.

5 Nach Wunsch mit einigen Zitronenmelisseblättchen belegen und mit Puderzucker bestreuen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 100 °C, Umluft 80 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

Vanille-Früchte-Kuppeltorte



Foto: Rama

Sie brauchen für 16 Stücke:

Für den Boden:

150 g Rama Original

150 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 ml Milch

Für den Belag:

1 Dose Pfirsiche

(Abtropfgewicht 500 g)

500 g Brombeeren

2 Tüten heller Tortenguss

70 g Zucker

500 ml Rama Cremefine Vanilla

Enthält pro Stück: 4 g Eiweiß,
13 g Fett, 31 g Kohlenhydrate =
261 kcal = 1087 kJ

So wird's gemacht:

1 Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eier nacheinander dazugeben und verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen die Kuchenmitte ca. 2 cm tief aushöhlen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand stehen lassen. Den Kuchen auskühlen lassen.

2 Pfirsiche abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden und Brombeeren verlesen. Je 2/3 der Früchte in die Vertiefung des Kuchens geben. Pfirsichsaft auf

500 ml auffüllen. Tortenguss mit 20 g Zucker und verdünntem Pfirsichsaft nach Anweisung zubereiten, auf die Früchte geben und ca. 1 Stunde kalt stellen.

3 Cremefine mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Cremefine kuppelförmig auf dem Kuchen verteilen und weitere 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Früchten garnieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175 °C, Umluft 155 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Tipp: Kuchenreste mit Früchten und aufgeschlagener Cremefine gemischt als Dessert servieren.

Sie brauchen für 12 Stücke:

Für den Teig:

3 Eier, 1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl
25 g Kakao
1 TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 330 g)
250 g Magerquark
150 g Joghurt
2 TL Zitronensaft, 125 g Zucker
4 Blatt weiße Gelatine
175 ml Rama Cremefine zum Schlagen
Kakao

Enthält pro Stück: 7 g Eiweiß,
8 g Fett, 37 g Kohlenhydrate =
260 kcal = 1084 kJ

So wird's gemacht:

1 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb mit 3 EL heißem Wasser dickschaumig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker mischen, nach und nach in die Eimasse einrieseln lassen. So lange schlagen bis eine dick cremige Masse entstanden ist. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Zum Schluss Eischnee unterheben.

2 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Boden aus der Form lösen, auskühlen lassen. Waagrecht durchschneiden. Den oberen Boden in ca. 2-3 cm große Stücke zupfen.

3 Für die Füllung Sauerkirschen abtropfen lassen. Quark, Joghurt,

Zitronensaft und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Etwas von der Quark-Joghurt-Masse zufügen und dann gleichmäßig unter die restliche Masse rühren. Cremefine steif schlagen, zusammen mit den Bodenstücken und den Kirschen unter die Quarkmasse heben.

4 Einen Tortenring um den unteren Boden setzen. Die Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen und fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao in z.B. Sternform bestäuben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180 °C, Umluft 155 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



Foto: Rama

Kirsch-Krümel-Torte

Sie brauchen für 16 Stücke:

Für den Boden:

200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
3 Eier, 150 g Rama
125 g Zucker
100 ml Milch

Für die Bananencreme:

500 ml Cremefine zum Schlagen
1 Tüte Vanillepudding
500 ml Bananensaft
150 g Schokoladenblättchen
1 kg Bananen
2 EL Zitronensaft
Bananenchips zum Verzieren

Enthält pro Stück: 5 g Eiweiß,
17 g Fett, 39 g Kohlenhydrate =
330 kcal = 1374 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl und Backpulver mischen und sieben. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Rama und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren, Eigelb dazugeben und unterrühren. Milch und Mehl abwechselnd unter die Rama-Creme rühren, dann den Eischnee unterheben.

2 Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Boden in der Mitte teilen.

3 Cremefine steif schlagen und kalt stellen. Vanillepudding anstatt mit

Milch mit Bananensaft nach Packungsanweisung zubereiten und auskühlen lassen. Cremefine und Schokoladenblättchen unterheben. Bananen schälen, in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und aufrecht auf den Boden setzen.

4 Ca. 3/4 der Creme zwischen den Bananen und auf den Bananen verteilen. Zweiten Boden oben aufsetzen. Torte mit der restlichen Creme bestreichen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit den Bananenchips verzieren.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180 °C, Umluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten



Foto: Ramona

Stracciatella-Torte

Inspirierende Ideen für Haus und Garten

- ✿ Wunderschöne Wohn-Inspirationen, zauberhafte Floristik-Ideen und feine Rezepte.
- ✿ Einrichtungsideen für alle, die es gern schön haben.

IHRE VORTEILE:

- ✓ 2 Ausgaben gratis
- ✓ keine Ausgabe verpassen
- ✓ bereits vor dem offiziellen Erscheinungstermin lesen
- ✓ portofrei bequem direkt nach Hause geliefert
- ✓ kein Risiko – nach 6 Ausgaben jederzeit von Monat zu Monat kündbar



8
Ausgaben
mit **2**
Ausgaben
gratis

SO BESTELLEN SIE:

Coupon ausfüllen und
an diese Adresse senden:
BPV Kundenservice
Lena Wohnen & Dekorieren
Postfach 1331
53335 Meckenheim

oder per E-Mail
BPVMedien@aboteam.de

**Schneller geht's
per Telefon:
02225/7085-321**

oder QR-Code scannen
und bestellen



Ihr Vertragspartner: BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG, Römerstraße 90, 79618 Rheinfelden,
Informationen zu AGB und Datenschutz unter: <https://www.craftery.de/agb/> und <https://www.craftery.de/datenschutz/>

☐ **JA**, ich bestelle **Lena Wohnen & Dekorieren** zum Preis von 29,40 € mit zwei Ausgaben gratis.

☐ für mich

☐ für einen lieben Menschen

MEINE DATEN / RECHNUNGSADRESSE:

Name/Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ

Ort

Telefonnummer

E-Mail

Geburtsdatum

DATEN DES BESCHENKTEN

Name/Vorname

Straße / Hausnummer

PLZ

Ort

**Geschenkkunden zum
Überreichen finden Sie unter:
craftery.de/Service/Abo-Service/
Geschenkkunden-Abo**

Das Geschenkkabonment endet nach einem Jahr automatisch.

Wenn ich mich selbst beschenke und mir die Zeitschrift gefällt, brauche ich nichts weiter zu unternehmen. Ich kann Lena Wohnen & Dekorieren dann zum jeweils gültigen Abopreis bis auf Widerruf weiterbeziehen. Selbstverständlich kann ich nach einem Jahr jederzeit kündigen. Eine kurze Information genügt.

Angebot gilt nur in Deutschland!

Datum



Unterschrift

Entdecken Sie die Welt der **STOFFMALEREI**

Sichern Sie sich die
streng limitierte
Jubiläumsbox von

**MEIN
KREATIV-ATELIER**

und werden Sie Ihr
eigener Designer!

Vorteilspreis von
39,90 €*
Produkte
im Wert von über
100 €!

*Angebot gilt nur in Deutschland und der EU!

Bitte beachten Sie, dass eine Auswahl der Größe des
Fruit of the Loom T-Shirts nicht möglich ist!

Jetzt vorbestellen unter: www.craftery.de oder per Email: info@craftery.de

