

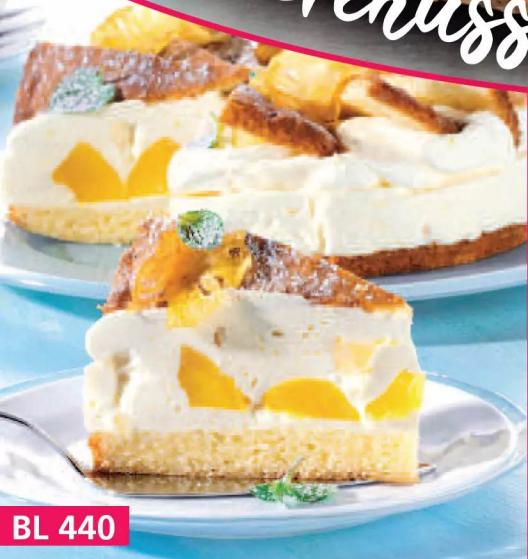
# Enfrischende Sommertorten

Frischkäse Eistorte Himbeere

50440

4 193364 603508

Süße Genussmomente für heiße Tage!



BL 440

Exotische Quark-Sahne-Torte



Heidelbeertörtchen



Erdbeertortentraum

## IMPRESSUM



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](http://www.bpv-medien.de)

Herausgeber: H + E Medweth

Objektleitung: Hannes Stockmann

Leitung Content: Sylvia Tarnowski

Redaktion der Erstaufgabe: Grafik-Studio Teichmann

Anzeigenvermarktung: vermarktung@bpv-medien.de

Leserservice: service-hotline@bpv-medien.de

Gesamtvertriebsleitung: Stefan Heggenberger  
[info@bpv-medien.de](mailto:info@bpv-medien.de)

Vertrieb: IPS Pressevertrieb GmbH  
Carl-Zeiss-Str. 5  
D-53340 Meckenheim  
[www.ips.d](http://www.ips.d)  
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](http://www.craftery.de)  
Einzelversand zuzügl.  
Versandkosten, Auslandspreise  
auf Anfrage.

Druck: SEVEROTISK s.r.o.  
Mezni 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](http://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](mailto: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.

Erkunde unsere Kreativ-Welt  
auf [www.craftery.de](http://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

# Erdbeertentraum



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: Küchle



## 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
<b>Außerdem:</b>
Schokoröllchen zum Verzieren
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 verlesen. 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.



**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



Foto: Philadelphia

## 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 nachdekorieren. 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. Zweitens Tortenboden in 12 Tortenstücke teilen. Tortenstücke schräg versetzt in die Füllung setzen. Torte ca. 1,5 Stunden kalt stellen.

**4** Babybananas 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 Keksgrund 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.



## 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

## 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 Schokostreusel garnieren und ca. 2 Stunden kalt stellen.

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

# 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 ver-  
mischen, dann die Butterwürfel hin-  
zufügen und mit den anderen Zutaten  
verkrümeln. Dabei nach und nach  
das kalte Wasser einlaufen lassen.  
Die Teigbrösel aus der Schüssel neh-  
men und auf einem Backbrett 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 einwei-  
chen 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 Milchschokolade

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 Kekskrümeln mischen und in eine gefettete, rechteckige Tarteform mit Hebeboden (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 Verzieren 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.



# Erdbeer-Rhabarber-Frischkäse-Torte

# Heidelbeer-Frischkäse-Torte



Foto: Kölln

## Sie brauchen für 12 Stücke:

600 g Heidelbeeren, (TK)

2 EL Zucker

150 g Kölln Vollkorn Hafermüsli

Knusper-Klassik

125 g Butter

160 g Zucker

10 Blatt Gelatine

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

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 abgespülte 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 gesäuerte Backblech legen und den gesäuerten 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 ersticken 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 niedrigster 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 Haferkekse

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  
(Doppelrahmstufe)  
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 Kühl- schrank 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<br>(à 175 g) |
| 300 g Joghurt                                |
| 2 Limetten<br>(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 püriren. 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 kühlten. 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.



# 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 einröhren 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 gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

**7** Knetteigboden auf eine Platte legen, Kiwimasse kuppelförmig darauf streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Unterer 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. weiterrühren. 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 untermischen 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: LVBW

# 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 Sternfülle füllen und auf die Tortelets 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 Blt. 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 verfärbten. Baiser im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen erkalten lassen.

4 Für die Käse-Sahne-Creme die Himbeeren verlesen 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. Waagerecht 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 servieren.

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

**Backzeit:** ca. 30 Minuten



# Stracciatella-Torte



# 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](http://www.craftery.de) oder per Email: [info@craftery.de](mailto:info@craftery.de)



**POLI-TAPE**  
**DEKA** **MEIN KREATIV-ATELIER**

