Erdbeer-Quark Torte











Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte

perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:
Zutaten: 26er Backrahmen
• 200g Schokokekse
• 100g Butterkekse
• 125g Butter

Erdbeerpüree:
• 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:
• 500g Magerquark
• 100g Joghurt
• 200g Schmand
• 140g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• Abrieb ½ Bio-Zitrone
• 2EL Zitronensaft
• 8 Blätter Gelatine
• 200g Sahne
• 1 Päckchen Sahnefest

Deko:
• einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:
Keksboden:
Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:
Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:
Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer Gabel zügig in die Creme einarbeiten.
Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!

Brownies mit Beeren



Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

Rezept:
Zutaten: 25×25 cm Backrahmen/Backform
• 350g Zartbitterschokolade
• 250g Butter
• 3 Eier Gr.M
• 120g Zucker
• 1 Prise Salz
• 100g Mehl
• 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:
Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über

einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.
Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

Fruchtsoße

Fruchtsoße



Diese Fruchtsoße kann beliebig variieren werde. Einfach die Früchte verwenden, die ihr benötigt. Man kann diese Leckereien kalt, aber auch warm Servieren. Sie passt kalt fantastisch zum Kuchen und warm, bzw. heiß toll zum Eis. Probiert es ruhig mal aus. Die Soße ist schnell gemacht und braucht nur ein bisschen Zeit zum Abkühlen, wenn ihr sie kalt verwenden möchtet.

Rezept:
Zutaten:
- 400g Beeren/Früchte (TK oder frische)
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und 20ml Saft)

Wenn ihr die Früchte nicht durch ein Sieb streichen müsst oder wollt, werden ca. 270g Früchte benötigt!!

Zubereitung:
Die Früchte gegebenenfalls auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 270g Püree ergeben. Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst.

Das Fruchtpüree kann nun warm, aber auch kalt serviert werden.

Guten Appetit!