

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 $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 2EL Zitronensaft
- 8 Blätter Gelatine
- 200g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefest

Deko:

- einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:

Kexsboden:

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!

Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen





Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackscombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:

Zutaten: 26er Tarteform

Keksboden:

- 250g Karamellkekse
- 50g Kokosraspeln
- 100g Butter

Kirschpudding:

- 300g Kirschen (Schattenmorellen)
- 120g Kirschsafft
- 1TL Vanillepaste

- 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:

- 250g Kokosmilch
- 150g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Kokosraspeln
- 30g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Deko:

- getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:

Keksboden:

Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:

Speisestärke mit 2EL Kirschsafft anrühren. Kirschen, Kirschsafft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.

Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.

Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Cheesecake



Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

Rezept:

Zutaten: 26er Springform

Keksboden:

- 200g Kakao-Butterkekse
- 100g flüssige Butter

Füllung:

- 675g Frischkäse
- 200g Zucker

- 180ml saure Sahne
- 1TL Vanillepaste
- 50ml Orangenlikör
- 3 Eier Gr.L

Cranberry-Fruchtgelee:

- 125g Cranberries
- 30ml Rotwein oder Orangensaft
- 1TL Vanillepaste
- 1,5EL Zucker
- 1-2TL Zimt

Zubereitung:

Fruchtgelee:

Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

Keksboden:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Kekse im einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

Füllung:

Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.

Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die

restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch vorhandene Luftbläschen verschwinden.

Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!