

Ananas Kuchen + Torten ohne Ei

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Freitag, 5. Mai 2006

www.Hans-joachim60.de

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------|----|
| Ananas Kuchen + Torten ohne Ei | 1 |
| PS | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Ananas Kokos Schnitten M..... | 2 |
| Ananas Giotto Torte M | 2 |
| Ananas Kokos Torte M..... | 3 |
| Ananas Kokos Torte M..... | 4 |
| Ananas Kokos Torte M..... | 5 |
| Ananas Kokostorte M | 6 |
| Ananas Müsli Torte M F | 6 |
| Ananas Quark Torte M..... | 8 |
| Ananas Reis Torte light M F..... | 8 |
| Ananas Reistorte mit Sekt M..... | 9 |
| Ananas Torte M..... | 10 |
| Reistörtchen mit Rum M..... | 10 |

| | |
|---|----|
| Schichttorte mit Mandarinencreme M..... | 11 |
| Hinweis für Word..... | 12 |

Ananas Kokos Schnitten M

Die Zutaten für diesen Kuchen können Sie jederzeit vorrätig haben. Für die exotisch-fruchtige Note darin sorgt Ananas aus der Dose.

1 Dose Ananasstücke (ca. 400 g)

150 ml lauwarme Milch

10 g frische Hefe

25 g weiche Butter oder Margarine (und Fett für die Form)

50 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

450 g Mehl

Guss

50 g Kokosraspel

3 El Zucker,

75 g Butter

1 - 1/2 El Mehl,

1 - 1/2 El Milch

1. Die Ananasstückchen in einem Sieb gut abtropfen lassen und noch kleiner schneiden. Die Flüssigkeit aufheben!
2. Die Milch mit der Hefe verrühren, mit Zucker, Mehl und den Ananasstücken zum Teig verkneten. In eine etwa 20 x 30 cm große Backform geben und mit den Händen in der Form flachdrücken. Mit einem Tuch bedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Für den Guss alle Zutaten im kleinen Topf unter ständigem Rühren erwärmen. Die Glasur gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
4. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen. Etwas Ananassaft darüber träufeln.

Pro Stück etwa 90 kcal.

Ananas Giotto Torte M

1 fertigen hellen Biskuitboden

2 große Dosen Ananasstücke

2 El Zucker
2 . Vanillepuddingpulver
8 Blatt weiße Gelatine

250 g Quark

1 Becher Sahne

1 P. Giotto Kugeln

Den Biskuitboden auf einer Tortenplatte legen und einen Tortenring umlegen . 1 Dose Ananasstückchen mit dem Saft pürieren , 1 Dose Ananasstückchen abtropfen lassen , den Saft auffangen . Die pürierten Ananasstückchen mit den Ananassaft auf 1 l auffüllen und mit dem Zucker und dem Puddingpulver zu einen Pudding kochen , in dem noch warmen Ananaspudding die vorbereitete Gelatine auflösen . Zum Schluss die abgetropften Ananasstückchen unterrühren .Die Ananaspuddingmasse auf dem Tortenboden verteilen , glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen . Den Quark unterrühren . Nun die Giottokugeln , bis auf 8 Stück zerkleinern und unter die Sahne - Quarkcreme heben . Die Giotto - Quarkcreme mit einem Teigschaber oder Löffel auf dem Ananaspudding verteilen , die Torte in 16 Stücke einteilen und mit den restlichen 8 Giottokugeln verzieren .

Ananas Kokos Torte M

Zutaten für 1 Portionen
125 g Zwieback (Kokoszwieback)
50 g Butter
250 g Ananas, aus der Dose
2 El Zitronensaft
1 El Speisestärke
3 Blätter Gelatine, weiß

200 g Schmand

2 El Likör (Kokoslikör) oder Ananassaft

200 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif
50 g Chips (Kokoschips)
Minze

Zubereitung

Kokoszwieback grob zerbröseln, in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zermahlen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Von der Koch-

stelle nehme und die Zwiebackbrösel unterrühren. Masse in eine kleine Springform (18 cm) füllen und glatt streichen. Kalt stellen.

Ananas abtropfen lassen, klein schneiden und mit 1-2 El Zitronensaft pürieren. Stärke unter das Püree mischen, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Schmand mit Puderzucker und 1 Tl Zitronensaft verrühren. Mit Likör abschmecken. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Einige El für die Dekoration abnehmen.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen. Mit 1 El Kokoscreme verrühren, dann den Rest unterrühren. Sahne unterheben. Ananaspüree auf den Bröselboden streichen. Creme aufstreichen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit der übrigen Sahne wolkenartig überziehen und mit den Kokoschips bestreuen. Nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.01.06 Krikri

Ananas Kokos Torte M

150 g Zwiebäcke

2 El Kokosraspel

120 g weiche Butter

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

Abgeriebene Schale und Saft von ½ unbehandelten Zitrone

50 ml Ananassaft

750 g Sahnequark

1 Becher Vollmilchjoghurt (150 g)

50 g Rohrzucker

100 g kandierte Ananas

1 Becher steif geschlagene Sahne (200 g)

Für die Dekoration:

4 El geröstete Kokosraspel

Kandierte Ananas

Den Zwieback zerbröseln und in eine Schüssel geben.

Die Kokosraspel und die Butter hinzufügen.

Die Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.

Eine Springform mit einem Durchmesser von 24 cm mit Butter ausstreichen und den Teig gleichmäßig auf den Boden drücken.

Die Form etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Die Zitronenschale sowie den Zitronen- und den Ananassaft, den Quark, den Joghurt, und den Zucker in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.

Die Ananas in feine Würfel oder Streifen schneiden und unterheben.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in eine Tasse geben.

In der Mikrowelle auf niedrigster Stufe in 1 Minute auflösen.

2 bis 3 Esslöffel der Quarkcreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren und dann die Gelatinemischung mit der restlichen Creme verrühren.

Die steifgeschlagene Sahne locker unterheben.

Die Creme auf den Tortenboden verteilen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit sie fest wird.

Die Torte mit Kokosraspeln und kandierter Ananas verzieren.

Schlawiner

Tipp:

Du kannst statt einer großen Torte auch viele kleine Törtchen aus den Zutaten zubereiten.

Du brauchst dann allerdings mehrere kleine Springformchen mit einem Durchmesser von etwa 10 bis 12 cm.

Ananas Kokos Torte M

Sabo

Zutaten für 12 Portionen

350 g Kuchen - Reste (Biskuitkuchenreste)

200 g Kekse (Nusskekse)

150 Butter

200 ml Kokosmilch, gesüßt

200 ml Kondensmilch, gesüßt z.B. Milchmädchen

400 g Ananas, in Stücken, Dose, abgetropft

12 Blatt Gelatine, weiß

200 ml Sahne

Zubereitung

Biskuitkuchenresten in nicht zu kleine Stücke brechen und Nusskekse grob mahlen. Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit Biskuitkuchenstücken und Keksbröseln mischen und in eine 26cm.Springform drücken.

Bei 200 Grad ca. 12-14 Minuten blind backen. Noch einige Minuten im Ofen stehen lassen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kokosmilch und Kondensmilch cremig rühren. Ananasstücke untermischen. Eingeweichte Gelatine unter die Creme mischen. Sahne steif rühren und unterheben. Ananascrème auf dem Boden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank tun.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.12.03 S.B. 5

Ananas Kokostorte M

240 g Vanillekekse,
140 g Mandeln,
150 g Butter,

450 g Quark, 20% / abgetropft,

120ml Sahne,

120ml Kondensmilch, gesüßt,

150ml Kokosnussmilch, gesüßt,

120 g Staubzucker,
370 g Dose Ananasstücke,
1 Orangesaft,
1 Zitronensaft,
2-3 El Kokosnusssirup,
1 Pkg Gelatine, weiß

Vanillekekse und Mandeln, in einer Küchenmaschine, fein mahlen. Butter schmelzen, mit Keks/Mandelbröseln mischen und in eine Springform drücken. bei 200°C, ca. 12-14 min. blind Backen. Quark mit Sahne, Kondensmilch und Kokosnussmilch, cremig rühren. Restliche Zutaten unterrühren. Eingeweichte Gelatine ebenfalls untermischen. Creme auf den Keksmandelboden verteilen und über Nacht, in den Kühlschrank tun.

Ananas Müsli Torte M F



Zutaten für 1 Portionen
200 g Müsli, ungezuckert (Fruchtmüsli)
100 g Butter, zerlassene
50 g Honig
1 Dose Ananas (360 g Abtropfgewicht)
10 Blätter Gelatine, weiß
250 g Speisewürze (Magerquark)

500 g Dickmilch, fettarm

100 g Zucker
2 El Zitronensaft
1 TI Zitrone(n), die Schale davon
6 El Ananassaft, aus der Dose

200 ml Schlagsahne

Müsli, zum Bestreuen (Fruchtmüsli)

Für den Boden Müsli (evtl. etwas zerkleinern) in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren etwas anrösten. Butter und Honig unterrühren. Einen geschlossenen Springformrand ohne Boden (26cm) auf eine Tortenplatte (mit Tortenspitze) stellen. Die Müsli-Masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels andrücken.

Für den Belag Ananasstücke in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 6 Esslöffel davon abmessen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen.

Quark, Dickmilch, Zucker, Zitronensaft und Schale gut verrühren. Ananasstücke unter die Quarkmasse heben, einige Stücke zum Garnieren beiseite legen.

Ananassaft in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem Ananassaft vollständig auflösen. 3 El der Ananas-Quark-Masse mit der Gelatine verrühren, dann mit der restlichen Ananas-Quark-Masse verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Ananas-Quark-Sahne-Creme auf den Müsliboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 3 Std. kalt stellen, dann den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

Die Tortenoberfläche mit den beiseite gelegten Ananasstücken garnieren und die Tortenmitte nach Belieben mit Müsli bestreuen.

Brennwert p. P.: 167

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

26.02.06 nima0110

Ananas Quark Torte M

Zutaten für 1 Portionen

1 Dose Ananas

500 g Quark

100 g Zucker

250 ml Ananassaft

3 Becher Sahne

10 Blätter Gelatine

1 Tortenboden

Zubereitung

Den Ananassaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem Quark und dem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Schüssel mit Ananas auslegen. Quarkmasse einfüllen und den Tortenboden auflegen. Einige Stunden kühlen. Dann auf eine Tortenplatte stürzen. Empfehle den Kuchen einen Tag vorher zu machen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.01.06 Cat1

Ananas Reis Torte light M F



Zutaten für 1 Portionen
300 g Löffelbiskuits
260 g Margarine (Halbfett)
400 g Ananas, Stücke

1000 g Joghurt, fettarm

4 Ei Zucker
600 g Milchreis, gekocht
4 Ei Vanillezucker
4 TI Zitronensaft
6 Blätter Gelatine, weiß
Süßstoff, einige Tropfen
Fett für die Form

Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Margarine zerlassen, mit den Bröseln gut vermischen und in eine gefettete Springform drücken.

Ananasstücke mit Joghurt, Zucker, Milchreis, Süßstoff, Vanillezucker und Zitronensaft vermengen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken, unter Erwärmen auflösen und unter die Joghurt-Milchreismasse ziehen. Dann die Masse ca. 30 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
08.02.06 Artemiss1981

Ananas Reistorte mit Sekt M

1 Mürbeteigboden

50 g Langkornreis,
1 Prise/n Salz,
Saft von 2 Zitronen,
12 Blt. weiße Gelatine,
1/8 Liter Wasser,
4 Essl. Zucker,
1/2 l Sekt,
1 große Dose Ananas in Scheiben,

3/8 Liter süße Sahne,

1 Vanille Zucker,
einige Belegkirschen,
2 Essl. gehackte Pistazien

Reis in Salzwasser mit dem Saft einer Zitrone kochen. Wasser mit Zucker, restlichem Zitronensaft und Gelatine erwärmen, bis Zucker und Gelatine aufgelöst sind. Abkühlen und mit Sekt mischen. Ein paar Ananasscheiben beiseite legen. Rest in kleine Stücke teilen. 1/8 l Sahne steif schlagen und mit Reis und Ananasstückchen unter die Sektmasse heben, sobald diese zu gelieren beginnt. Springformrand um den Tortenboden schließen, Creme einfüllen. Glattstreichen, im Kühlschrank schnittfest werden lassen. Restliche Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und abschließend die Torte mit der Sahne, Ananasstücken, Belegkirschen und Pistazien verzieren.

Ananas Torte M

Boden:

100 g Butter

200 g Bitterschokolade

10 g Kokosraspel

10 g Cornflakes

Belag:

500 g Quark

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt Gelatine

400 g Sahne

2 Pck. Vanille Zucker

1 kleine Dose Ananas, in Stücken

Butter und Schokolade schmelzen, Kokosraspel und Cornflakes einrühren und die Masse auf den Boden einer Springform füllen.

Den Quark mit dem Zitronensaft verrühren.

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Quarkmasse rühren.

Die Sahne mit dem Vanille Zucker steif schlagen und unterheben.

Die Ananasstücken unterheben.

Reistörtchen mit Rum M

Zutaten für 8 Portionen

100 ml Kokosmilch

8 g Agar-Agar

1 Vanilleschote(n)

125 g Zucker

400 g Ananas, frisch
4 EL Rum, weißer

400 g Crème fraîche
120 g Reis, gekochter

Zubereitung

Kokosmilch und Agar-Agar verrühren und 20 Minuten stehen lassen. 150 g Ananasfruchtfleisch im Mixer pürieren. Ananaspüree, ausgekratztes Vanillemark, die Kokosmilch und 100 g Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Rum, Crème fraîche und 100 g Reis unterrühren. In kleine Tassen oder Förmchen füllen und kalt stellen. Restlichen Reis und Zucker kurz einer Pfanne rösten. Reistörtchen eventuell stürzen und mit Ananasstückchen und Zuckerreis anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
18.05.03 Sasima

Schichttorte mit Mandarinencreme M

Zutaten für 12 Portionen
250 g Mehl
200 g Mandeln, gemahlen
175 g Puderzucker
1 Beutel Aroma (Citro-back)
250 g Butter

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, weiße
2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen

500 g Quark

60 g Zucker
1 Beutel Aroma (Citro-back)
1 Zitrone(n), den Saft

500 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Ananas in Scheiben
Mandarine(n)
Pistazien, gehackt
Minze

Schokolade (Schoko Dessert Dekor)

Zubereitung

Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In 5 Portionen teilen und zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln jeweils eine Teigportion zu einem Quadrat (24x24 cm) ausrollen. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nacheinander die 5 Böden ca. 15 Min. bei 175°C backen, abkühlen lassen. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen und die Hälfte pürieren. Mandarinenpüree mit Quark, Zucker, Citro-back und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen und zufügen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Die einzelnen Böden mit Creme bestreichen und je 2 EL Mandarinen darauf geben. Sobald die Creme etwas fester geworden ist, die Böden aufeinander setzen. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Ananasscheiben, Mandarinen, Schoko Dessert Dekor, gehackten Pistazien und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
17.06.02 Hobbykoechin

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Samstag, 6. Mai 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans