

Schmand in Kuchen + Torten ohne Ei

PS

Es sind gesammelte

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 Sonntag, 16. April 2006

www.Hans-joachim60.de

Inhaltsverzeichnis

Schmand in Kuchen + Torten ohne Ei	1
PS	1
Inhaltsverzeichnis	1
Ananas Kokos Torte	2
Bananen Sahne Torte.....	3
Bauernbrot Torte	3
Birnen Eierlikör Torte.....	4
Calypsotorte	5
Ce frisch Torte	6
Heidelbeer Streuselkuchen	6
Himbeer Quench Torte	7
Käsetorte 1 Ei + 3 Eigelb.....	8
Kutschertorte M.....	9
Mohrenkopftorte a la Marina.....	10
Mohrenkopftorte mit kleinen Mohrenköpfen	10
Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone	11
Schmand Sahne Torte	12

Schmand Zitrus Torte.....	13
Schmandkuchen.....	13
Schmandtorte mit Mandarinen.....	14
Schneller Schmandkuchen.....	15
Spagettitorte	16
Spekulatiustorte mit Preiselbeercreme.....	16
Walnusskuchen mit Decke.....	17
Zuckerkuchen	18
Hinweis für Word.....	19

Ananas Kokos Torte

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 Kochstelle nehmen 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 Koskoschips bestreuen. Nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.01.06 Krikri

Bananen Sahne Torte

Zutaten für 16 Portionen

½ Tortenboden (Biskuitboden), hell

1 Flasche Saft (Bananensaft)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Becher Sahne

1 Becher Schmand

3 Banane(n)

½ Tasse/n Bananenlikör

5 Blatt Gelatine

40 g Zucker

Zubereitung

Tortenring um den Biskuitboden anbringen. Bananen in Scheiben schneiden, auf den Boden geben. Bananensaft mit Vanillepuddingpulver anrühren und aufkochen. Noch lauwarm über die Bananen gießen. Erkalten lassen.

Schmand, Bananenlikör und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Schmandmasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse rühren. Auf den Boden geben. Nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.07.02 Fabienne

Bauernbrot Torte

Zutaten für 8 Portionen

1 Bauernbrot(e), rundes, 1,5 kg

3 Pck. Frischkäse, natur

250 g Butter

3 Becher Schmand

Schnittlauch
Petersilie
Schalotte(n)
Zehe/n Knoblauch
Paprikaschote(n), rot, gelb und grün
Kirschtomate(n)
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung

Das nicht zu frische Bauernbrot quer in drei Teile schneiden < wie einen Wiener Tortenboden.

Den Frischkäse mit der weichen Butter und dem Schmand verrühren, die kleingeschnittenen Kräuter, den Knobi, Schalotten- und die bunten Paprikawürfel dazu geben und mit Salz, Pfeffer & Paprikapulver abschmecken, evtl. mit etwas Öl glatt rühren.

Das Brot mit der Käsemasse füllen, außen und die Kuppel damit bestreichen, mit dem Bundmesser oder einem anderen Gerät Muster darauf ziehen, kühl stellen, nach Möglichkeit einige Stunden vor dem Verzehr zubereiten.

Auf einer Tortenplatte anrichten, mit Schnittlauchröllchen, halbierten Cocktailtomaten und den restlichen Paprikawürfeln verzieren.

Die Füllung kann nach Lust und Laune verändert werden, es schmeckt klasse, ist ein Blickfang auf dem Tisch und kommt bei Gästen gut an!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
31.05.05 doro2

Birnen Eierlikör Torte

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl (Weizenmehl)

100 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 Ei Wasser

Hülsenfrüchte, getrocknete, zum Blindbacken

Für die Füllung:

1 gr. Dose/n Birne(n), halbierte, Abtropfgewicht 460 g

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1 Ei Zucker

250 ml Birnensaft
250 ml Wein, weiß, trocken

Für den Belag:

250 ml Schlagsahne

2 Pkt. Sahnesteif
1 Pkt. Vanillezucker

200 g Schmand

200 ml Eierlikör
1 Pkt. Saucenpulver, Vanille

Aus den Zutaten für den Knetteig zuerst mit dem Handrührgerät, dann auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, eventuell etwas kalt stellen.

Teig ausrollen und in einer gefetteten Springform zu Rand und Boden auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte etwa 2 cm hoch einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 200°C, Umluft 180°C und Gas Stufe 3-4 etwa 15 -25 Minuten backen.

Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden noch weitere 5 - 10 Minuten backen.

Erkalten lassen und einen Tortenring um den Boden stellen.

Für die Füllung die Birnen abtropfen lassen, 250 ml vom aufgefangenen Saft aufheben.

Die Birnen fein würfeln.

Aus Puddingpulver, Zucker und den Säften einen Pudding kochen.

Die Birnenwürfel unterheben und die Masse auf den Boden geben. Klarsichtfolie direkt auf die Füllung legen und die Torte etwa 2 - 3 Std kalt stellen, bis der Pudding erkaltet ist.

Folie entfernen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Birnenmasse geben und glatt streichen. Eierlikör mit Schmand und Saucenpulver verrühren und auf der Sahne verteilen.

So lange kalt stellen, bis die Eierlikörmasse fest geworden ist. Tortenring entfernen.

Brennwert p. P.: 306

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.05.05 Lari

Calypsotorte

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

2 Dose/n Pfirsiche

2 Becher Sahne

1 Becher Schmand

100 g Orangenlimonade - Pulver (Calypso Instant Mix Orange)

1 Tüte/n Sahnesteif

1 Tüte/n Tortenguss, klarer

Zubereitung

Den Biskuitboden mit Sahnesteif bestreuen (damit der Biskuit nicht durchweicht), Pfirsiche in Spalten schneiden und auf den Biskuitboden legen.

Tortenguss nach Packungshinweis zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf die Pfirsiche geben. Einen Tortenring um den Boden legen, die Sahne steif schlagen und auf die Früchte streichen, den Schmand mit dem Calypso vermengen und vorsichtig über die Sahne streichen.

Tipp: 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.04.03 Sanny3

Ce frisch Torte

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Wiener Boden)

2 Becher Schmand

2 Becher Sahne

2 Beutel Fertigmischung für Ce - frisch

1 Dose/n Pfirsiche, in Scheiben

Den Boden einmal teilen. Ce - Frisch mit Sahne aufschlagen. Eine Hälfte des Wiener Bodens mit Pfirsichspalten belegen. Schmand darüber streichen. Ce - Frischmasse darüber geben und mit Pfirsichspalten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.04 katrin89

Heidelbeer Streuselkuchen

Tanjas

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

200 g Butter, kalt

150 g Zucker

250 g Heidelbeeren, TK

1 Becher Crème fraiche (oder Schmand)

2 El Zucker

Zubereitung

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker mittels Knethaken Streusel bereiten. Der Streuselteig sollte fast vollständig feinkrümelig sein, nur einige große Stücke Streusel sollten noch sichtbar sein.

Dann eine Pie-Form (ich habe die direkt aus den USA aus Weißblech, Größe Durchmesser geschätzte 16-18 cm) mit Backpapier auslegen.

Dann ca. 3/4 der Streusel (hier hauptsächlich den feinkrümeligen Teil nehmen) auf dem Boden verteilen und mit einem Löffel andrücken. Dann die Heidelbeeren darauf verteilen. Zum Schluss die restlichen Streusel auf den Heidelbeeren verteilen und nicht (!!!) andrücken.

Bei ca. 180 Grad für ca. 20-25 Minuten in den Ofen. Nach gut 15 Minuten nachschauen; die Streusel sollen schön goldbraun werden und dürfen nicht verbrennen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Dann Crème fraiche oder Schmand mit dem Zucker verrühren und als Soße dazugeben.

Super schmecken statt Heidelbeeren auch Pfirsiche. Bei den Heidelbeeren: ich bevorzuge Salto Tiefkühl-Heidelbeeren, die schmecken am besten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.02.06 panthera666

Himbeer Quench Torte

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 Becher Schmand

100 g Himbeeren - Pulver (Quench)

600 g Himbeeren, TK

6 Blatt Gelatine, rot

1 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Den Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Das Getränkpulver und den Schmand einrühren. Gelatine nach Anweisung einweichen, auflösen und unter die Creme rühren. Die Himbeeren unter die Creme heben, evtl. vorher etwas pürieren. Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Kalt stellen, bis Masse fest ist. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und vorsichtig auf die Tortencreme geben. Kurz vorm Anrichten mit Sahnetuffs verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
04.02.06 manu13769

Käsetorte 1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
1 TI Backpulver
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

1 Ei

3 Eigelb

2 Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Zucker

750 g Sahnequark

2 Becher Schmand

1 Becher Schlagsahne

1 Tüte/n Puddingpulver, Vanille
Zucker (Orangenzucker)
Paniermehl, für den Teig zum Bestreuen

Zubereitung

Aus den ersten 6 Zutaten einen Knetteig herstellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glatt streichen, einen Rand hochziehen und 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die nächsten 9 Zutaten der Reihe nach verrühren. Die Springform nach 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen, Paniermehl auf den Teig streuen, die Quarkmasse darauf geben und in der Mitte des Backofens bei 175° C ca. 60 Minuten backen. (Umluft 160° C 1 Std.) Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.05.02 LEILAH

Kutschertorte M

Zutaten für 12 Portionen
1 Tortenboden (Biskuitboden)

Für die Creme:

750 g Schmand
2 Dose/n Mandarine(n)
125 ml Saft (Mandarinensaft)
20 g Zucker
2 Tüte/n Vanillezucker
6 Blatt Gelatine, weiß

Für die Dekoration:

500 ml Sahne
100 g Fertigmischung für Getränkpulver Orange
3 Tüte/n Vanillezucker
3 Blatt Gelatine, weiß
Pistazien, gehackt

Zubereitung

Um den selbst gebackenen oder gekauften Biskuitboden einen Tortenring legen.

Gelatine einweichen, Mandarinen sehr gut abtropfen lassen. Den Mandarinensaft mit Zucker, Vanillezucker und Schmand verrühren. Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Mandarinen unterheben, Fruchtcreme auf dem Biskuit verteilen und kühlen. Sahne steif schlagen, Getränkpulver und Vanillezucker dazugeben, aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne kühlen und mit einem Eiskugel Portionierer Kugeln abstechen, auf die Schmandcreme setzen und mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
21.07.03 Gittili

Mohrenkopftorte a la Marina

Zutaten für 1 Portionen

½ Tortenboden (Biskuitboden)

2 Becher Schmand (á 200 g)

3 Becher Schlagsahne (á 200 g)

1 Pck. Götterspeise (Zitrone)

150 g Zucker

1 Tüte/n Fertigmischung (C - Frisch Orange)

20 kleine Schokoküsse (Mohrenköpfe)

6 Ei Wasser

Zubereitung

Schmand, Zucker und C-Frisch verrühren. Götterspeise mit 6 Ei kaltem Wasser verrühren und quellen lassen. Im Wasserbad auflösen und abgekühlt unter die Masse rühren. 2 Becher geschlagene Sahne unterheben. Die Waffeln von den Mohrenköpfen lösen, zur Seite stellen und die Mohrenköpfe auf den Boden setzen, Tortenring darumlegen und die Masse einfüllen, so dass die Mohrenköpfe vollständig bedeckt sind. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Den restlichen Becher Sahne schlagen, die Torte damit verzieren und die Waffeln der Mohrenköpfe obenauf setzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.12.04 marchi

Mohrenkopftorte mit kleinen Mohrenköpfen

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden, (hellen Biskuitboden), ein Drittel davon

9 kleine Schokoküsse (Mohrenköpfe)

2 Becher Schmand

1 Pck. Quark - Fein, Vanillegeschmack
Zucker, nach Geschmack

2 Becher süße Sahne

1 Pck. Götterspeise, Waldmeister (zum Kochen)

¼ Liter Wasser

Zubereitung

Den Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen und die Mohrenköpfe ohne Unterboden draufstellen.

Den Schmand mit dem Päckchen Quarkfein und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Die Götterspeise in dem Wasser ausquellen lassen und auflösen. Wenn sie dicklich wird, die Schmandmasse und zuletzt die Sahne unterziehen. Die Sahnemasse über die Mohrenköpfe geben und fest werden lassen.

Die Torte mit Sahnetupfen und je Tortenstück mit einer 1/2 Waffel von den Mohrenkopfunterteilen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

03.04.05 Marina_M

Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Kekse (Cantuccini)

100 g Butter

Für die Creme:

200 g Mascarpone

200 g Schmand

150 g Joghurt

75 g Zucker

3 Tropfen Bittermandelöl

1 Pck. Gelatine, gemahlen

200 g Sahne

5 Pfirsiche

50 g Mandeln, in Blättchen

Für den Boden den Keks fein zermahlen und mit zerlassener Butter vermischen. Die Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform drücken.

Für den Belag Zucker, Mascarpone mit Schmand und Joghurt cremig rühren und mit dem Aroma abschmecken.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen, 2-3 Ei Creme darunter rühren und dann die Gelatine schnell unter die Mascarponecreme rühren.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Pfirsiche in Würfel schneiden.

4 Ei der Creme auf den Boden streichen, Pfirsichwürfel darauf verteilen und die restliche Creme darüber streichen. Fest werden lassen.

Dann die Torte aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und auf eine Platte setzen.

Den Rand mit den Mandeln bestreuen und in die Mitte mit Pfirsichstücken garnieren.

Auch Nektarinen machen sich prima dazu!

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.02.06 alina1st

Schmand Sahne Torte

à la Mathias (mit Mandarinen)

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Wiener Boden)

1 Becher Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Becher Sahne

Sahnesteif

2 Beutel Saucenpulver (Instant-Vanillesoße)

Saft, z.B. Multivitamin

Schmand auf den Tortenboden streichen. Gut abgetropfte Mandarinen auf dem Schmand verteilen. Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, kuppelförmig auf die Mandarinen streichen. Soßenpulver und Fruchtsaft (nur die Hälfte der angegebenen Flüssigkeitsmenge) mischen. Vorsichtig kreisförmig auf die Torte geben. Verstreichen eigentlich nicht nötig, ein Tortenring auch nicht. Sehr einfach und sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.09.02 Gittili

Schmand Zitrus Torte

Zutaten für 12 Portionen

200 g Kekse (Butterkekse)

75 g Butter

2 Pck. Götterspeise, Zitrone

450 ml Orangensaft

150 g Zucker

450 g Schmand

1 Zitrone(n), (abgeriebene Schale & Saft)

1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Kekse in einem Beutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Mit Butter verkneten. Fest in eine gefettete Springform (o 26 cm) drücken.

Nach Packungsangabe Götterspeise mit 200 ml Orangensaft, 100 ml Wasser und 125 g Zucker zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Schmand, Zitronenschale und Saft einrühren, 30 Min. kühlen.

Sahne steif schlagen, unter die Schmandcreme heben. Auf den Keksboden streichen. 3 Std. kühlen.

Tortenguss mit 250 ml Orangensaft und 25 g Zucker aufkochen. Auf die Füllung gießen. Erstarren lassen.

Brennwert p. P.: 380

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

02.08.04 Dragonfly-Lady

Schmandkuchen

Zutaten für 1 Portionen

80 g Butter

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Backpulver

125 g Mehl

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Gläser Kirschen

1 Becher Schmand

1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Einen Teig aus Butter, Zucker, Vanille Zucker, Backpulver und Mehl anrühren und in eine Springform geben.

Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und ihn abkühlen lassen. Nun mit Schmand vermischen und auf den Teig geben. Darauf die Kirschen verteilen und leicht andrücken. Bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und den Tortenguss darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.11.04 Agentin

Schmandtorte mit Mandarinen

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 TI Backpulver

500 ml Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

6 El Zucker

1 TI Butter, geschmolzen, abgekühlt

3 Becher Schmand

3 Dose/n Mandarine(n), im Saft

1 Pck. Gelatine, gemahlen

Zubereitung

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Mehl, Salz und Backpulver verkneten und für einige Zeit (ca. 15-20 Minuten) kühl stellen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen und auf dem Boden verteilen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 170°C (Umluft) 20 Minuten backen. Danach erkalten lassen und vom Backpapier lösen.

Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Danach von der Milch einige El abnehmen, mit Zucker und dem Puddingpulver anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und die Vanillemilch einrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Den Pudding soweit abkühlen lassen, dass er noch lauwarm ist. Mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Pudding in eine größere Schüssel geben und mit dem Handrührer zuerst die geschmolzene Butter und den Schmand unterrühren. Muss eine cremige Masse ergeben. Nach Belieben noch ein wenig Zucker zugeben. Die abgetropften Mandarinen vorsichtig unterrühren.

Den Boden in die gereinigte Springform zurücklegen und die Schmand-Mandarinen-Masse darauf gleichmäßig verteilen. Kalt stellen.

Derweil die Gelatine in 4 El kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Die gequollene Gelatine in einen Topf geben und auf dem Herd langsam und bei sehr kleiner Hitze zerlaufen lassen (keinesfalls kochen). Den aufgefangenen Mandarinen-saft (max. 500 ml) langsam unterrühren und 15 Minuten kalt stellen.

Die Schmandtorte aus dem Kühlschrank nehmen und langsam mit der flüssigen Gelatine übergießen. Am besten geht das löffelweise. Dann die Torte solange in den Kühlschrank stellen, bis das Gelee fest geworden ist.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

13.10.05 Kruemel83

Schneller Schmandkuchen

Zutaten für Portionen

1 Tortenboden

1 Glas Kirschen

1 Tüte/n Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand

1 Becher Sahne

2 El Kakaopulver oder Cappu zum Verzieren

Der Kuchen ist für die Schnelle ideal, wenn der Besuch also schon im Anmarsch ist. Dafür nehmen wir einen fertigen Tortenboden.

Das Glas Kirschen mit Saft und dem Tütchen Puddingpulver aufkochen lassen bis es leicht andickt. Anschließend die Masse auf den Tortenboden geben und leicht kühl stellen, bis die Schmandmasse fertig ist.

Sahne aufschlagen und mit den beiden Bechern Schmand vermischen.

Vorsichtig auf den noch lauwarmen Kuchen geben, leichte Kuppelbildung.

Anschließend mit gesiebttem Kakaopulver oder Cappupulver verzieren.

Schmeckt noch warm sehr gut, im Sommer ist er eiskalt auch sehr zu empfehlen

Günstig und Schnell und im Sommer sehr erfrischend.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.10.05 Pika2005

Kommentar von Pika2005 09.10.2005 20:37

Cappupulver ist Cappuccino-Pulver, also Instantpulver, kannst aber auch Kaba oder Kakaopulver nehmen, jeder wie er mag

Ig pika2005

Spagettitorte

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

1 kg Erdbeeren

400 ml Sahne

250 g Quark (Magerquark)

200 g Schmand

1 Pkt. Cremepulver (Paradiescreme, Vanille)

Schokolade, weiße, geraspelt

Für die Creme die Sahne aufschlagen, Paradiescreme einrühren, Quark und Schmand unterrühren. Etwas Creme auf den Biskuitboden streichen, mit halbierten Erdbeeren belegen, wieder mit etwas Creme bestreichen. Die restliche Creme in eine Spätzlepresse oder Spritzbeutel mit Schrifttülle füllen und als Spagetti auf die Torte spritzen. Einige Erdbeeren mit etwas Zucker pürieren und über die Torte gießen. Geraspelte weiße Schokolade als "Käse" auf die Torte streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.06.02 siewer

Spekulatiustorte mit Preiselbeercreme

Zutaten für 12 Portionen

200 g Spekulatius (Gewürz-Spekulatius)

50 g Schokolade, Vollmilch

50 g Schokolade, Zartbitter

40 g Butter

11 Blatt Gelatine

500 g Joghurt, Vollmilch

250 g Schmand oder saure Sahne

1 Pck. Vanillezucker
75 g Zucker
1 Ei Zitronensaft
200 g Preiselbeeren, angedickte aus dem Glas

250 g Schlagsahne

100 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Küchenrolle fein zerbröseln. Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade hacken, mit der Butter auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit den Spekulatiusbrösel gut vermengen. Boden einer Springform (26 cm) mit Öl bestreichen. Brösel darin verteilen, andrücken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Gelatine einweichen. Joghurt, Schmand, Vanille Zucker, Zucker, Zitronensaft und Preiselbeeren verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Vom Herd nehmen, 2-3 Ei Joghurt-Creme tröpfchenweise in die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. So lange zur Seite stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Creme heben. Auf den Spekulatiusboden glatt verstreichen, ca. 4 Stunden kühl stellen. Kuvertüre grob hacken. Auf dem heißen Wasserbad schmelzen und dünn auf ein Marmorbrett streichen. Anschließend mit deiner Spachtel große Schokoladenröllchen abschaben. Torte aus der Form lösen, mit den Schokoladenröllchen verzieren. Mit Puderzucker und Kakao bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 440

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

28.11.02 angi25

Walnusskuchen mit Decke

Zutaten für 8 Portionen

300 g Walnüsse

150 g Zucker

300 g Mehl

150 g Butter

2 Becher saure Sahne oder Schmand

200 g Puderzucker

200 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Hefeteig zubereiten (Fertigteig oder selbst gemacht). Auf einem Blech verteilen.

Aus 150 g Zucker, 300 g Mehl, 150 g Butter und den Wallnüssen, die etwas klein zerbröseln werden, Streusel zubereiten und auf den Hefeteig verteilen. Ca. 30 min. bei 175 Grad backen. In der Zwischenzeit aus Sahne bzw. Schmand 200 g Puderzucker und 200 g zerlassener Butter einen Guss herstellen. Diesen Guss auf den fertig gebackenen Kuchen sofort verteilen und dann erst alles abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.02.03 Ehell

Zuckerkuchen

Quark - Ölteig

Zutaten für 1 Portionen

200 g Quark

75 g Zucker

6 Ei Milch

6 Ei Öl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zucker, zum Bestreuen

1 Becher Schmand

Butter

Zubereitung

Den Teig aus Quark, Zucker, Milch, Öl, Mehl und Backpulver herstellen (kneten). Auf einem Backblech verteilen. Dick mit Zucker bestreuen. Auf dem Teig Butterflöckchen verteilen. 15 Minuten bei 200 Grad auf der 2. Schiene von oben backen.

Nach dem Backen den Schmand auf dem heißen Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.03.06 bummi72

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.

Dienstag, 4. Juli 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans