

Dr. Oetker

Torten aus dem Kühlschrank



Vorwort

Wenn der Sommer uns nach draußen lockt und wir mit netten Menschen zusammensitzen, darf ein leckeres Stück Torte auf keinen Fall fehlen! Und da es auch in der Küche nicht heiß hergehen soll, kommen unsere Favoriten allesamt aus dem Kühlschrank.

Lieben Sie es fruchtig? Dann freuen Sie sich auf Brombeer-Frischkäse-Torte oder Erdbeer-Orangen-Torte. Oder lieber edel? Dann ist die Rhabarbertorte mit Rosenwasser genau das Richtige für Sie. Schoko- und Kaffeeliebhaber kommen beim White Chocolate Cheesecake und der beliebten Café-frappé-Torte voll auf Ihre Kosten.

Für kleine Runden und große Vielfalt haben wir darauf geachtet, mehrere Rezepte für kleine Torten mit aufzunehmen.



Amarena-Kirsch-Torte 12 Stücke

Dolce Vita pur

PRO STÜCK: E: 9 g, F: 30 g, Kh: 25 g, kj: 1725, kcal: 411, BE: 2,0

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Minuten **KÜHLZEIT:** 2 ½ Stunden

FÜR DEN BODEN:

250 g Mini-Cookies mit 40 % Schokolade
100 g Butter

FÜR DEN BELAG:

140 g abgetropfte Amarena-Kirschen (aus dem Glas)
4 Blatt weiße Gelatine
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
500 g Magerquark
50 g Zucker
abgeriebene Schale von **1** Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)
4 EL Zitronensaft
4 EL Amarenasirup (von den Kirschen aus dem Glas)

- 1.** Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier oder Tortenspitze belegte Tortenplatte stellen.
- 2.** Für den Boden Mini-Cookies in einen Gefrierbeutel geben (6 Stück zum Garnieren beiseitelegen). Den Beutel verschließen. Cookies mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Die Butter zerlassen. Butter unter die Bröselmasse rühren. Die Masse in den Tortenring geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem Boden andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.

- 3.** Für den Belag von den abgetropften Kirschen den Sirup auffangen und 4 Esslöffel abmessen. 6 Kirschen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Kirschen halbieren.
- 4.** Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Zitronensaft unterrühren. Gelatinemischung zunächst mit 3-4 Esslöffeln der Mascarpone-Quark-Masse verrühren. Dann unter die restliche Mascarpone-Quark-Masse rühren. Unter ein Drittel der Masse die halbierten Kirschen heben, auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Restliche Mascarpone-Quark-Masse daraufgeben und verstreichen.
- 5.** Den abgemessenen Amarenasirup auf der Mascarpone-Quark-Masse verteilen und mit einer Gabel oder einem Löffelstiel ein Marmormuster durch die Oberfläche ziehen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 6.** Tortenring lösen und entfernen. Beiseitegelegte Kirschen halbieren. Die beiseitegelegten Cookies in Stücke brechen. Die Tortenoberfläche mit den halbierten Kirschen und Gebäckstücken garnieren.



Aprikosen-Cheesecake 8 Stücke

kleines Früchteglück

PRO STÜCK: E: 6 g, F: 13 g, Kh: 45 g, kj: 1372, kcal: 335, BE: 3,6

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten **KÜHLZEIT:** 3 ½ Stunden

FÜR DEN BODEN:

140 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)

100 g Butter

FÜR DIE CREME:

1 Dose Aprikosenhälften mit dem Saft (260 g Einwaage)

2 Pck. Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack (Dessertpulver)

150 g Magerquark

150 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)

FÜR DAS TOPPING:

2 Blatt weiße Gelatine

260 g Aprikosenhälften (aus der Dose)

- 1.** Einen Tortenring (Ø 22 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.
- 2.** Für den Boden Amarettini in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen und zu den Bröseln geben. Die Bröselmasse gut vermischen. Die Masse in den Tortenring geben und mit einem Löffel zu einem Boden fest andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Creme die Aprikosen zusammen mit dem Saft mit einem Pürierstab fein pürieren. Aprikosenpüree, Dessertpulver, Quark und Joghurt mit einem Mixer (Rührstäbe) in etwa 4 Minuten schaumig schlagen. Die Creme auf den Boden in den Tortenring füllen und glatt streichen. Den Cheesecake in den Kühlschrank stellen.

4. Für das Topping Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen. 200 g Aprikosen mit einem Pürierstab fein pürieren. 4 Esslöffel von dem Püree in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das restliche Püree unterrühren.

5. Das fast erkaltete Aprikosenpüree auf dem Cheesecake verteilen. Den Aprikosen-Cheesecake etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Den Aprikosen-Cheesecake mit den restlichen Aprikosen garnieren.

Tipp: Den Kuchen nach Belieben mit ungeschälten Mandeln und Minzeblättchen garnieren.



Apfeltorte mit Sahnepudding

12 Stücke

paradiesischer Genuss

PRO STÜCK: E: 4 g, F: 22 g, Kh: 40 g, kj: 1561, kcal: 373, BE: 3,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten KÜHLZEIT: 3 ½ Stunden

FÜR DIE PUDDINGFÜLLUNG:

500 ml Milch (3,5 % Fett)

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Sahne-Geschmack

FÜR DEN BODEN:

170 g Zwieback

70 g Zucker

170 g Butter

abgeriebene Schale von **1** Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

FÜR DEN APFELBELAG:

5 Äpfel, z. B. Elstar (850 g)

3 EL Zitronensaft

30 g Zucker

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

6 EL Wasser

FÜR DIE CREME:

1 Pck. Sahnesteif

20 g Puderzucker

150 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

150 g Crème fraîche

1. Für die Puddingfüllung Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben. Direkt auf die

Oberfläche eine Lage Frischhaltefolie legen, damit der Pudding keine Haut bekommt. Den Pudding etwa 1 Stunde erkalten lassen.

2. Für den Boden Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Zwieback mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Den Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Die Butter nach und nach unterrühren und zerlassen. Karamell-Butter-Masse unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis sich eventuelle Klümpchen aufgelöst haben. Zitronenschale und Zwiebackbrösel unterheben. 3 Esslöffel der Bröselmasse zum Garnieren beiseitelegen.

3. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Tortenboden in den Kühlschrank stellen.

4. Inzwischen für den Apfelbelag die Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln und entkernen. Vier Apfelviertel dünn mit Zitronensaft bestreichen und bis zum Garnieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Restliche Apfelviertel der Länge nach in je 3 Spalten, dann die Spalten quer in schmale Streifen schneiden. Apfelstreifen mit restlichem Zitronensaft und Zucker in einem Topf mischen und 30 Minuten zum Saftziehen stehen lassen.

5. In der Zwischenzeit den erkalteten Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) durchrühren, auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.

6. Tortengusspulver mit Wasser anrühren. Die Apfelstreifen mit der Flüssigkeit 1-2 Minuten kochen (die Apfelstreifen sollten nicht zerfallen). Angerührtes Tortengusspulver einrühren, kurz aufkochen. Die Apfelmasse auf der Puddingschicht verstreichen, erkalten lassen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Für die Creme Sahnesteif und Puderzucker mischen. Sahne und Crème fraîche in einen Rührbecher geben und steif schlagen, dabei die Puderzucker-Sahnesteif-Mischung einrieseln lassen. Die Creme auf den Apfelbelag streichen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

8. Den Tortenring lösen und entfernen. Zum Garnieren die beiseitegelegten Apfelviertel in 24 Spalten schneiden. Die Torte mit Apfelspalten und beiseitegestellten Bröseln garnieren. Torte in Stücke schneiden.



Kakitorte mit Preiselbeeren

12 Stücke

exotischer Genuss

PRO STÜCK: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 33 g, kj: 1310, kcal: 313, BE: 2,5

ZUBEREITUNGSZEIT: 55 Minuten KÜHLZEIT: 3 ½ Stunden

FÜR DEN BODEN:

- 100 g** Pumpernickel
- 80 g** Vollkorn-Butterkekse
- 80 g** Butter (zimmerwarm)
- 2 EL** Zucker
- 1 Msp.** gem. Zimt

FÜR DEN BELAG:

- 9 Blatt** weiße Gelatine
- 3** Eigelb (Größe M)
- 80 g** Zucker
- 1 Pck.** Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 500 ml** Milch (3,5 % Fett)
- 2** reife Kakis (etwa 600 g)
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst)
- 300 g** Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
- 150 g** Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)

- 1.** Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen.
- 2.** Für den Boden Pumpernickel in Stücke brechen und im Blitzhacker fein hacken. Butterkekse in Stücke brechen, dazugeben und zusammen mit den Pumpernickelbröseln weiter zerkleinern, bis die Masse gleichmäßig vermischt ist.