

Feine Sommerkuchen Leicht & lecker

Fruchtige Naschereien mit **Joghurt & Dickmilch** sind jetzt genau das Richtige



Aprikosentorte

Ein Traum! Die rote Schicht aus
leckerem Johannisbeerkompott mit
einem Schuss Cassis-Likör setzt
dem süßen Genuss die Krone auf

The image shows three square slices of a berry cream cake arranged on a white tray. Each slice has a golden-brown base, a thick layer of white cream, and is topped with fresh raspberries, blackberries, and sliced strawberries. A white cup of coffee is visible in the background.

Beeren-Cremeschnitten

Hier bleibt die Küche kalt. Der Boden besteht aus zerbröselten Löffelbiskuits, die mit zerlassener Butter vermengt werden

The image shows a round strawberry streusel cake on a wooden surface. The cake has a thick layer of white cream with visible strawberries, topped with a golden-brown streusel. A slice has been removed and placed in front of the main cake.

Heidelbeer-Streuselkuchen

Krümel unten, Krümel oben – und dazwischen eine verführerische Puddingcremeschicht mit Beeren und einer köstlichen Vanillernote



Aprikosentorte

Für 16 Stücke:

• 3 Eier • Salz • 140 g Zucker
 • 1 TL abger. Bio-Zitronenschale • 75 g Mehl • 250 g rote Johannisbeeren • 4 EL Cassis-Likör • 2 TL Speisestärke • 8 Blatt Gelatine • 1 kg Aprikosen • 300 g Joghurt • 60 g Puderzucker • 4 EL Zitronensaft • 300 g Sahne • 4 EL Aprikosenkonfitüre

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe, Schale und 50 g Zucker verrühren. Mehl und Eischnee unterheben. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen. Ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen. Auskühlen lassen.

2. Boden aus der Form lösen und waagrecht teilen. Einen Tortenring um den unteren Teil legen. Beeren abzapfen und mit 40 g Zucker, Likör und 125 ml Wasser aufkochen. Mit in Wasser angerührter Stärke binden. Auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen überbrühen, häuten, entsteinen. 200 g pürieren, den Rest beiseitestellen. Joghurt unter das Püree rühren. Mit Puderzucker und Saft abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter den Joghurt rühren. 300 g Aprikosen würfeln und unter die Creme ziehen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme ziehen. Auf die Beeren streichen.

4. Oberen Boden auflegen. Übrige Aprikosen in Spalten auflegen. Konfitüre aufstreichen. 2 Std. kühlen. Den Ring lösen. Die Torte evtl. garnieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Pro Stück: ca. 320 kcal, 14 g F, 41 g KH, 6 g E



Beeren-Cremeschnitten

Für 20 Stücke:

• 400 g Löffelbiskuit
 • 200 g Butter
 • 11 Blatt Gelatine
 • 1 Bio-Zitrone
 • 1 kg Dickmilch
 • 160 g Zucker
 • 150 g Himbeeren
 • 150 g Brombeeren
 • 400 g Sahne

1. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Butter würfeln, schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Die Mischung in einer Fettpfanne (30 x 40 cm) verteilen und als Boden andrücken. Zugedeckt 30 Min. kalt stellen.

2. Die Gelatine einweichen. Die Zitrone kalt abbrausen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Dickmilch mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und auflösen. Erst 3 EL Creme unterrühren, dann die restliche Creme. Kalt stellen.

3. Sämtliche Beeren abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Dann die Beeren unterheben. Den Fettpfannenrand evtl. mit Alufolie erhöhen oder mit einem Rahmen umschließen. Die Creme auf den Boden streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen. Evtl. mit Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Nektarinen und Bio-Limetten Scheiben verzieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Pro Stück: ca. 320 kcal, 21 g F, 27 g KH, 6 g E

Tipp: Trocken geröstete Kokosflocken auf die Schnitten streuen.



Heidelbeer-Streuselkuchen

Für 12 Stücke:

• 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
 • 300 ml Milch
 • 290 g Zucker
 • Salz • 250 g Mehl
 • 150 g Butter
 • 3 Tropfen Vanillepaste
 • 1 kg Joghurt • 2 Eier
 • 125 g Heidelbeeren

1. Aus 1 Päckchen Puddingpulver nach Anleitung mit Milch sowie 150 g Zucker und 1 Prise Salz einen Pudding kochen. Den Pudding umfüllen. Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

2. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 140 g Zucker, Mehl, Butter in Stücken und 2 Tropfen Vanillepaste in einer Rührschüssel zu groben Streuseln verkneten. Die Hälfte der Streusel in die Springform füllen und als Boden fest andrücken. Die übrigen Streusel kalt stellen.

3. Den Pudding in einer Rührschüssel locker aufschlagen. Nach und nach den Joghurt zugeben. 1 Päckchen Puddingpulver, Eier und 1 Tropfen Vanillepaste zufügen und unterrühren. Die Masse in die Springform füllen.

4. Die Heidelbeeren abbrausen und trocken tupfen. ⅓ der Beeren auf der Joghurtmasse verteilen und leicht hineindrücken. Die übrigen Streusel darauf verteilen. Den Kuchen ca. 60 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit restlichen Beeren servieren.

Zubereitung: ca. 1½ Std.

Pro Stück: ca. 365 kcal, 13 g F, 50 g KH, 6 g E

Einfach genial!

Diese Torte ist fix gezaubert – ob als cremiges Dessert für ein Menü oder Highlight auf Ihrer sommerlichen Kaffeetafel



Schritt
für
Schritt

Joghurtkuppel mit Beeren

Für 10 Stücke:

- 30 g Gelatinepulver
- 300 g Sahne
- 100 g Frischkäse
- 300 g griechischer Joghurt
- 3 cl Orangenlikör
- 90 ml Läuterzucker
- 250 g Löffelbiskuits
- 400 g Erdbeeren
- 200 g Heidelbeeren
- 100 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 1 ½ EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Das Gelatinepulver in einen Topf geben. 100 ml Wasser zugießen und die Gelatine quellen lassen. Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Frischkäse und Joghurt unterziehen.



Schritt 2 Eine Schale (Ø ca. 25 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Den Orangenlikör mit dem Läuterzucker in einer Schüssel verrühren. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz darin tränken, damit sie biegsam werden. Dann die Schale strahlenförmig mit Löffelbiskuits auslegen.



Schritt 3 Erdbeeren und Heidelbeeren jeweils separat waschen, waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Gelatine unter Rühren mit dem Schneebesen erwärmen, bis das Pulver geschmolzen

ist. Puderzucker zur Creme geben und unterrühren.



Schritt 4 Die angerührte Gelatine mit dem Schneebesen unter die Joghurtcreme ziehen.



Schritt 5 Etwa ¼ der Creme in die mit Biskuits ausgelegte Schüssel füllen und mit Erdbeeren und Heidelbeeren bestreuen.



Schritt 6 Schichtweise abwechselnd Creme und ¼ der Beeren einfüllen, dabei mit 1 Schicht Creme enden. Zum Schluss die Creme mit 1 Lage Löffelbiskuits (nicht eingeweicht) bedecken. Die Schüssel mit Folie verschließen und die Torte 3–4 Std. kühlstellen.



Schritt 7 Die Joghurtkuppel aus der Schüssel auf ein Brett oder eine Platte stürzen. Die Folie entfernen.



Schritt 8 Die restliche Sahne in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote längs halbieren. Das Mark herausheben und zur Sahne geben. Vanillezucker zugeben und die Sahne steif schlagen. Die Torte damit toppen.



Schritt 9 Die Torte mit den restlichen Beeren garnieren.
Zubereitung: ca. 40 Min.
Pro Stück: ca. 350 kcal, 20 g F, 30 g KH, 8 g E