

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Frische fruchtige Sommertorten

Biskuit

Zutaten:

3 Eier (o. 4 Eier G.kl.S)
4 geh. Essl. Zucker
1 Teel. Backpulver
2 geh. Essl. Stärke
2 geh. Essl. Mehl

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver unterrühren. Zum Schluss Mehl und Stärke unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 cm Durchmesser geben und bei 175° C (keine Umluft!) ca. 25 Min. backen.

Erdbeer-Torte ganz einfach

Zutaten:

1 Biskuit
knapp 1kg
Erdbeeren
3 Pkt.
Gelatine
500 gr.
Sahnejoghurt
5 Essl. Zucker
1 Teel. Vanille

Zubereitung:

Das Biskuit in einer Obstbodenform backen. Nach dem Auskühlen einen Tortenring herumlegen und für 30 Min. in eine Eisfach stellen. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen. Die Erdbeeren reinigen und 12 gute Früchte beiseite legen. Von den Übrigen den Blattansatz entfernen und grob pürieren. Die Gelatine auflösen. Mit etwas Erdbeersaft angleichen und dann in das Fruchtpüree unter Rühren hinein geben. Mit Zucker, Vanille und Sahnejoghurt, z.B. Traum von Eiderstedt von der Osterhusumer Meierei, vermengen. Die Mischung auf den Boden geben und nach kurzer Zeit mit den ganzen Erdbeeren belegen.



Kirsch-Schoko-Torte

Zutaten:

1 Biskuit mit
50 gr. gem. Haselnüssen
1 Glas Sauerkirschen
15 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Biskuit herstellen, jedoch je 1 Essl. Stärke und Mehl durch insgesamt 50 gr. gemahlene Haselnüsse ersetzen. Heiße Milch mit 2 Essl. Zucker und Kakao gut verrühren und abkühlen lassen. Kirschen pürieren und mit 9 Blatt Gelatine

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

200 gr. Sahne
250 gr. Joghurt
4 Essl. Zucker
1 Teel. Vanilleextrakt
2 Essl. Kakao
4 Essl. heiße Milch

nach Packungsangabe andicken. Tortenring um den abgekühlten Biskuit legen und die zu gelieren beginnende Kirschmasse auf dem Teig verteilen. Sahne mit 2 Essl. Zucker und Vanille fest schlagen, Joghurt und 6 Blatt angerührte Gelatine unterheben. Mit der Hälfte der Masse in kleinen Abständen esslöffelweise weiße Nocken auf die Kirschen setzen. Die restl. Hälfte mit der Kakaomasse verrühren. Und in die Zwischenräume mit einem Esslöffel braune Nocken einfügen.

Orangen-Sahne-Torte

Zutaten:

1 Biskuit +
Orangenschale
3 Essl. Orangenlikör
1 Päck. Gelatine
Saft von 1 Orange
200 gr. Sahne
250 gr. Orangenjoghurt
250 gr. Naturjoghurt
100 gr. Zucker
3 Orangen
25 gr. Mandelblätter

Zubereitung:

Das Biskuit mit der Schale von einer Orange herstellen, auskühlen lassen, längs halbieren und die untere Hälfte mit Orangenlikör beträufeln. Gelatine in Wasser einweichen, erhitzen, Orangensaft zum Angleichen einrühren. Sahne mit Zucker fest schlagen. Joghurt unter die Sahne heben. Gelatine untergeben. $\frac{1}{4}$ der Joghurtmasse auf dem unteren Teil des Biskuits verteilen. Orangen hautlos schälen und filetieren und bis auf ein paar Stücke für die Dekoration auf dem Joghurt verteilen. Wieder $\frac{1}{4}$ Joghurt daraufgeben. Deckel rauflegen und die restliche Masse auf Deckel und Rand verstreichen. Mit restlichen Orangenfilets und geröstete Mandelblättern dekorieren.

Tipp: Etwas feiner wird diese Torte, wenn anstatt Naturjoghurt 250 gr. Mascarpone verwendet wird!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M