

Frühlingsgefühle: Himbeer-Schmand-Tarte



Mit großen Schritten erobert die Natur ihre Lebendigkeit zurück. Alles grünt, wächst und blüht. Da kommen Frühlingsgefühle auf.

Und wenn zwischen herrlich sonnig-blauen Tagen, an denen man an ersten Fliederblüten schnuppern und Schmetterlingen nachschauen kann, stürmisch-graue Tage den Frühling trüben, dann kann man sich mit prickelnden Himbeeren, cremigem Schmand und bunten Schmetterlingen aus Esspapier die Frühlingsgefühle auf den Teller zaubern.

Wenn man wie wir meistens TK-Beeren und Quark oder Schmand im Haus hat, ist diese Tarte fix gebacken. Ich finde, sie ist eine herrlich fruchtige Alternative zu einem Käsekuchen und ihre Farbe ist ein absoluter Hingucker.

In der Beerensaison kann man sie natürlich schön mit frischen Beeren aller Art dekorieren und nach Belieben ein paar Sahnetupfer dazwischen setzen.



Für 1 Tarte-Form mit 26 cm Durchmesser:

TEIG

250 g Mehl
60 g Puderzucker
100 g Butter
etwas gemahlene Tonkabohne
1 Prise Salz

FÜLLUNG

200 g Schmand
50 g Quark
50 g Zucker
20 g Stärke
Zitronenabrieb
150 g Himbeeren

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten, entweder mit den Händen oder den Knethaken des Handmixers. Eventuell noch einige Spritzer Wasser hinzufügen, bis alles zusammenhält.

Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie oder in einer flachen, abgedeckten Schale kühlen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in eine hohe Schüssel wiegen und pürieren.

Die Form gut einfetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Füllung hineingeben, glatt streichen und mehrmals sanft auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen aus der Füllung nach oben steigen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden, sodass ein kleiner Rand über der Füllung stehen bleibt.

Aus Teigresten kleine Kekse backen.

Die Tarte circa 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herauslösen und nach Belieben dekorieren.



Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen und eine genussvolle Zeit wünsche ich euch!

Eure Judith

Schokotarte mit Himbeeren (vegan)



Neulich habe ich eine improvisierte Schokotarte gebacken, in die Naschkater und ich uns sofort verliebten! Sie war so schnell aufgefuttert, dass ich sie nicht fotografieren konnte – also musste ich sie noch einmal backen. Kein großes Opfer.

Freitag ist ja meistens mein freier Tag – meine Chefin witzelt immer, ich sei „die Frau, die Freitags nie kann“. Heute nutzte ich die Zeit und Naschkaters rekordverdächtigen Aufbruch zur Arbeit um sage und schreibe halb 7 (Katerchen hat Gleitzeit, ist eigentlich die späte Fraktion und meist erst nachmittags in der Firma), um einige Punkte auf der Haushalts-To-Do-Liste abzuarbeiten.

Nachdem – mit Hilfe fröhlicher italienischer Musik – um 8 Uhr das Tiefkühlfach abgetaut war, trank ich meinen Morgenkaffee fertig, ging eine Dreiviertelstunde laufen, machte Wäsche, saugte die Wohnung, putzte das Bad, kochte Eintopf und hatte den Boden für die Schokotarte im Ofen, als Kater nach Hause



kam.

Ich liebe solch produktiven Tage, an denen man abends sieht, was man geschafft hat. Zurzeit kann man sehr viele solche Tage



Für 1 quadratische Form 20 x 20 cm:

Boden:

170 g Mehl

40 g Zucker

100 g Margarine
1 Schuss Pflanzendrink

Schokocreme:

100 g Kuvertüre zartbitter, zerlassen
100 g Mandeldrink
12 g Agar Agar (oder 4 g Agar Agar und 3 gestr. TL
Pfeilwurzelstärke)
10 g Kakao
45 g Ahornsirup
400 g Mandeljogurt
ca. 100 g TK-Himbeeren
Schokospäne zum Bestreuen

Boden:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen und mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verkneten. Sollte Flüssigkeit fehlen, 1 Schuss Pflanzendrink zufügen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Form mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig hineindrücken und ca. 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen, aber in der Form lassen.

Creme:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Mandeldrink mit dem Agar Agar (und der Pfeilwurzelstärke), dem Ahornsirup und dem Kakao unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis es blubbert und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Mandeljogurt in eine Schüssel geben, etwas Mandeljogurt in den Topf geben und unterrühren. Dann die Mischung aus dem Topf sowie die geschmolzene Schokolade zum Mandeljogurt geben und alles gründlich verrühren.

Die Himbeeren auf dem Boden verteilen und die Creme gleichmäßig darüber geben und glatt streichen. Die Schokospäne darauf streuen.

Den Kuchen vollständig erkalten lassen und in Stücke schneiden.



Ich wünsche euch ein schönes, entspanntes und genussvolles
Wochenende!
Eure Judith

Kühlschrankkuchen ohne Backen: Pfirsich- Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade



Da

habe ich mich gestern noch beschwert, dass es einfach viel zu heiß ist. Und heute friere ich.

Gestern Abend zog sich der Himmel zu und es regnete. Wir ließen die ganze Nacht alle Fenster auf und schliefen im herrlich kühlen Luftzug. Heute Morgen schlugen wir die Augen auf, kuschelten uns in die Decke, genossen, dass wir sie endlich mal wieder brauchten und schauern durchs offene Fenster in die grauen Wolken. Ganz plötzlich warf der Himmel noch einmal kräftig mit Wasser und danach roch es ganz herrlich nach Sommerregen. Wir freuten uns wie Kinder über dieses Wetter.

Eben lese ich, dass es in anderen Teilen Deutschlands heftige Unwetter gab und ich hoffe, ihr habt keine Sturmschäden wegzuräumen heute Morgen und könnt einfach nur die kurze

Verschlaufpause genießen, bis es wieder heißer wird!
Man könnte zwar heute wieder backen, aber gestern war es ein Ding der Unmöglichkeit, den Backofen anzuwerfen. Da ich es aber einfach nicht lange ohne Backen aushalte, habe ich gestern den allerersten Kühlschrankkuchen ohne Backen meines Lebens gemacht.

Es war eine spontane Idee und trotz kleiner Zweifel funktionierte sie sogar auf Anhieb einwandfrei! Ich bin ganz stolz und glücklich, euch meine leichte Sommertarte vorzustellen. Sie braucht keinen extra Zucker, sondern wird mit etwas weißer Schokolade gesüßt und erfrischt mit Obst und Zitrone. Sie müsste genauso gut mit Joghurt oder griechischem Joghurt gelingen, das muss ich demnächst mal ausprobieren.



Für 1

Form mit 24 cm Ø:

70 g Zwieback

45 g geschmolzene Butter

500 g Soyade, pur, ganz leicht gesüßt

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 gehäufter EL Stärke

1 EL Zitronensaft

50 g geschmolzene weiße Schokolade

1 Tütchen Agartine (pflanzliches Geliermittel)

1 Pfirsich
etwa 20 Himbeeren

(es gehen natürlich auch Nektarinen, Melone, andere Beeren, ...)

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Über den Boden einer Springform Frischhaltefolie oder Backpapier spannen.

Man kann den Kuchen auch direkt auf der Platte herstellen, auf der man ihn anrichten möchte. Das ist fast besser, da er keinen sehr festen Boden hat und sich deswegen nicht so gut umsetzen lässt. In dem Fall den Torten- oder Springformring auf einen großen Teller oder eine Kuchenplatte setzen. Der Boden muss ganz eben sein.

Den Zwieback in eine Gefriertüte geben und mit dem Nudelholz zu feinen Bröseln mahlen. (Wenn man die Tüte dabei nicht ganz verschließt, kann sie auch nicht platzen.)

Die Butter mit den Bröseln mischen und alles gut in die Form drücken, damit ein fester, gleichmäßiger Boden entsteht. Den Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

In dieser Zeit in dem kleinen Topf die weiße Schokolade langsam zergehen lassen. (Der Topf darf nicht zu heiß werden, sonst brennt die Schoki an!)

In einer Schüssel etwa 1/3 der Sojade mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, der Agartine und dem Löffel Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Ist die Schokolade geschmolzen, die Soyademischung in den Topf geben, alles gut verrühren und etwa 2 Minuten aufkochen lassen, bis es andickt. Dann die Masse aus dem Topf mit der restlichen Soyade mischen und alles auf den Teig gießen. Glatt streichen und mit Pfirsichspalten und Himbeeren nach Belieben belegen.

Einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.

Dann den Ring entfernen. Ich musste dafür nicht mal mit einem Messer am Rand entlang fahren.[nurkochen]



Die nächste Hitzewelle kommt bestimmt und vielleicht habt ihr Lust, euch mit dieser Tarte darauf vorzubereiten. ;) Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith