

Cooler Torten und Kuchen

Erfrischung gefällig?



Hitzewelle? Nun ist der Ofen endgültig aus! Und wo kommt dann der Kuchen her? Aus der Kälte! Köstliches zur Kaffeestunde serviert uns jetzt eiskalt der Kühlschrank – ganz ohne Backen

Himbeer-Kokos-Torte mit Bröselboden

Ein Sommermärchen mit frisch-fruchtigem Happy End: Ein feiner Keksboden trägt die lockere Mascarponecreme mit glänzend rotem Püree als Krönung. Da schmelzen wir genießerisch dahin...

ZUTATEN FÜR CA. 10 STÜCKE

- ♥ 125 g Haferkekse ♥ 100 g Butter
- ♥ 100 g + 25 g Kokosraspel
- ♥ 500 g Himbeeren ♥ 1 Vanilleschote
- ♥ 4 Blatt Gelatine ♥ 300 g Schlagsahne
- ♥ 250 g Mascarpone ♥ 100 g Zucker
- ♥ 100 ml + 50 ml Himbeernektar
- ♥ 1 EL Kokoschips
- ♥ 1 Gefrierbeutel ♥ Backpapier

1 Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Bröseln und 100 g Kokosraspeln vermengen. Springform (24 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Kokosmasse in die Form geben, als Boden festdrücken und kalt stellen.

2 Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen.

3 Mascarpone, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel glatt verrühren. Himbeeren und 100 ml Himbeernektar pürieren. Ca. 4 EL Himbeerpüree ab-

nehmen und beiseitestellen. Restliches Fruchtpüree unter die Mascarponecreme rühren. 50 ml Nektar erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Nektar auflösen und unter die Creme rühren. Zum Schluss Sahne vorsichtig unterheben.

4 Creme in die Springform füllen und glatt streichen. 4 EL Himbeerpüree darauf verteilen. Mit 25 g Kokosraspeln und Kokoschips bestreuen. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min. +
Wartezeit mind. 3 Std.
STÜCK ca. 470 kcal
E 5 g · F 37 g · KH 26 g

*Statt Haferkekse
schmecken auch
Zwieback oder Butter-
kekse als Boden*



Vorab
PROBIERT
VOM
LeserCLUB

„Diese Torte ist super! Sie schmeckt enorm frisch und leicht, war sehr unkompliziert. Sie wird im Sommer sicher öfter gebacken.“

Eva Böhrer



Dazu einen Eiskaffee und wir behalten auch bei 30 Grad einen kühlen Kopf!

Kirsch-Keks-Kuchen aus der Kälte

Kalter Hund und Tiramisu standen Pate für diese Kreation: Zwischen zwei Schichten Kekse mit Espresso sorgen eine Creme aus Kondensmilch sowie sonnenverwöhnte Früchte für Abkühlung

ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCKE

- ♥ 500 g Kirschen (z. B. Süßkirschen)
- ♥ 1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch
- ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 2 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ 2 Packungen dünne Kekse (à 200 g; z. B. Vollkornbutterkekse)
- ♥ 75 ml kalter Espresso

1 Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Kondensmilch und Sahne in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Rührgeräts auf höchster Stufe

ca. 10 Minuten cremig aufschlagen. Dabei Sahnefestiger einrieseln lassen.

2 Boden einer eckigen Auflaufform (ca. 18x24 cm) mit einer Lage Kekse auslegen. Mit 1/3 Espresso beträufeln. Ca. 1/3 Creme und Hälfte Kirschen darauf verteilen. Mit einer weiteren Lage Kekse abdecken und vorsichtig andrücken. Kekse mit 1/3 Espresso beträufeln. Ca. 1/3 Creme und restliche Kirschen daraufgeben. Mit einer Lage Keksen abdecken, leicht andrücken und übrigem Espresso beträufeln. Übrige Creme darauf ver-

teilen. Übrige Kekse fein zerbröseln und auf die Creme streuen.

3 Auflaufform zudecken und Kuchen mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht einfrieren. Ca. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen. In Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min. +
Wartezeit mind. 6 Std.
STÜCK ca. 400 kcal
E 8 g · F 16 g · KH 57 g

Limetten-Cheesecake

Jetzt gibt's was auf die Löffel: herzhaft-saure Frischkäsecreme, feinsalziger Krümelboden und weiße Schokoflocken praktisch portioniert im Gläschen

ZUTATEN FÜR 8 BECHER (À 250 ML INHALT)

- ♥ 50 g Cracker (z. B. von Tuc)
- ♥ 100 g Vollkornkekse
- ♥ 75 g Butter ♥ 2 Bio-Limetten
- ♥ 350 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 150 g saure Sahne ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 2 EL Puderzucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 4 Stiele Minze ♥ 30 g weiße Schokolade
- ♥ Gefrierbeutel

1 Cracker und Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mithilfe einer Teigrolle grob zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Brösel in die Becher verteilen, leicht andrücken und kalt stellen.

2 Limetten heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.

1 Limette auspressen. Übrige Limette in 8 Spalten schneiden, beiseitelegen. Frischkäse, saure Sahne und Schlagsahne mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten steif schlagen. Nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Limettenschale und -saft unterrühren. Frischkäsemasse in die Becher füllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Minze waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schokolade direkt über den Cheesecake-Becher raspeln. Mit Minze und Limettenspalten verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min. +
Wartezeit ca. 30 Min.
STÜCK ca. 470 kcal
E 9 g · F 37 g · KH 21 g



Kühles für zwischen durch



Zitronen-Thymian-Wasser

FÜR 1,5 L

1 Bio-Zitrone und **1 Bio-Limette** heiß waschen, trocken reiben. Beide Früchte halbieren. Je eine Hälfte auspressen. Übrige Hälften in Scheiben schneiden. **Je 5 Stiele Zitronenthymian** und **Zitronenmelisse** waschen, Blättchen abziehen und grob zupfen. Alles mit Eiswürfeln in einen Krug geben. 1,5 l kaltes Wasser angießen, kalt stellen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.



Schnelle Schokoeis-Pops

FÜR 15 STÜCK

Aus **1 Packung Schokoladeneis** mithilfe eines Eisportionierers kleine Kugeln formen. Kugeln auf einen mit Frischhaltefolie ausgelegten Teller oder ein Tablett legen. Jeweils einen Cake-Pop-Stiel in die Kugeln stechen und ca. 1 Stunde einfrieren. **150 g Zartbitterschokolade** schmelzen. **50 g Popcorn (z. B. Karamell-Popcorn)** hacken. Eis in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und im Popcorn wälzen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min. +
Wartezeit ca. 1 Std.

Fruchtiger Buttermilch-Knuspertraum

Wenn das Thermometer in steile Höhen klettert, holt uns dieses erfrischende Tortenwunder wieder runter. So lieben wir den Sommer!

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- ♥ 100 g Butter ♥ 125 g Müsli
- ♥ 50 g Cornflakes
- ♥ 50 g Kokosraspel
- ♥ 4 EL + 50 g Zucker
- ♥ 8 + 2 Blatt Gelatine
- ♥ 250 g Buttermilch
- ♥ 250 ml Kondensmilch
- ♥ 300 ml Pfirsichnektar
- ♥ 3 Nektarinen
- ♥ 300 g Schlagsahne
- ♥ Öl für die Form
- ♥ Backpapier

1 Butter schmelzen. Mit Müsli, Cornflakes, Kokosraspeln und 3 EL Zucker mischen. 3–4 EL von der Masse abnehmen, auf Backpapier flach drücken. Kalt stellen.

2 Boden einer Springform (24 cm Ø) dünn mit Öl bestreichen. Restliche Bröselmasse auf dem Boden verteilen, festdrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 8 Blatt Gelatine einweichen. Buttermilch, Kondensmilch, Pfirsichnektar und 50 g Zucker unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel gießen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. 8 Blatt Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 2 Blatt Gelatine einweichen. 2 Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Nektarinen in Stücke schneiden, pürieren. 1 EL Zucker unterrühren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. Gelatine und 2 EL Püree

verrühren. Dann in das übrige Fruchtpüree rühren und ca. 10 Minuten kalt stellen.

5 Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilchcreme zu gelieren beginnt, Sahne vorsichtig unterheben. Ca. Hälfte der Creme in die Springform geben. Hälfte Püree darauf verteilen und mit einer Gabel locker unterheben. Restliche Creme und übriges Püree daraufgeben und ebenso marmorieren. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

6 Backpapier vom Müsliknusper abziehen. Knusper in Stücke teilen. Übrige Nektarine waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Torte aus der Form lösen. Mit Nektarine und Knusperbrocken verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +
Wartezeit mind. 4 ¼ Std.
STÜCK ca. 320 kcal
E 5 g · F 20 g · KH 27 g

Die Nektarinen vom Servieren in den Kühlschrank legen, dann sind sie noch erfrischender



Foto: Jannine Grill Atlas/Stocksy United, House of Food, privat, PR



Beeren-Dattel-Schnitten

Uns hat es eiskalt erwischt: Ein Hauch Honig in der zweifarbigen Creme sowie Trockenfrüchte als Boden stillen unseren Süßhunger auf die gesunde Art

ZUTATEN FÜR CA. 18 STÜCKE

- ♥ 3 Dosen Kokosmilch (à 400 ml; ohne Zusätze, 70% Kokosnussextrakt)
- ♥ 200 g Cashewkerne
- ♥ 200 g Datteln (ohne Stein)
- ♥ 200 g getrocknete Aprikosen
- ♥ 60 g Kokosöl ♥ 2 TL Kakao
- ♥ 200 g Brombeeren
- ♥ 8 TL Johannisbrotkernmehl (Drogerie)
- ♥ 2 EL Honig ♥ 1–2 TL „Superberry“-Smoothiepulver (z. B. von LebePur) oder einige Tropfen lila Speisefarbe
- ♥ evtl. eingefrorene Brombeeren zum Verzieren
- ♥ Backpapier

1 Kokosmilch ca. 12 Stunden kalt stellen. Cashewkerne, Datteln, Aprikosen, Kokosöl und Kakao im Universalzerkleinerer portionsweise hacken. Dattelmix in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte quadratische Springform (23 cm; ersatzweise rund 26 cm Ø) verteilen, leicht andrücken und kalt stellen.

2 Brombeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen. Kokosmilchdosen öffnen und mit einem Esslöffel das feste Kokosnussfleisch, das sich oben abgesetzt hat, abschöpfen (das Kokoswasser anderweitig verwenden). Kokoscreme, Johannisbrotkernmehl und Honig mit den Schneebesen des Rührgeräts mindestens 3 Minuten cremig rühren. Hälfte Creme und Brombeeren auf den Datteln verteilen. Rest Creme mit Smoothiepulver oder Speisefarbe einfärben und auf der weißen Creme verteilen.

3 Kuchen ca. 4 Stunden kalt stellen. Kuchen aus der Form lösen, in Schnitten schneiden und sofort servieren. Evtl. mit gefrorenen Brombeeren verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min. +
Wartezeit ca. 16 Std.
STÜCK ca. 320 kcal
E 5 g · F 24 g · KH 18 g

So bleibt die Küche kalt

Diese tollen Helfer bringen Sie und Ihre Backutensilien auf Wohlfühltemperatur



Prima Klima

Praktisch für zu Hause oder unterwegs – der „Mini-Ventilator Icecream“ passt in jede Handtasche. Ca. 4 € plus Versand, über depot-online.de



Hitze lässt sie kalt

In vorgekühlten Emaille-Schüsseln bleiben Cremes standfest und Zutaten frisch. Das Material aus natürlichen Rohstoffen ist geschmacksneutral. Obstschüssel von Riess; 30 cm Ø, ca. 35 €; im Küchenfachhandel



Eiskalter Transport

Diese Box hält Ihre Kuchen und Torten dank Akkus bis zu 3 Stunden kühl. Ca. 40 € plus Versand; über fackelmann.de