

# Kühlschranktorten



ALENA ENN - [WWW.WUNDER-KUECHE.DE](http://WWW.WUNDER-KUECHE.DE)

## KÜHLSCHRANKTORTEN KUCHEN OHNE BACKEN

Das Rezeptbuch: 50 Schnelle Torten aus dem  
Kühlschrank - backen ohne Backofen

**Ein Auszug aus dem Buch**

**Kühlschrantorten: Kuchen ohne backen**

[www.wunder-kueche.de](http://www.wunder-kueche.de)

mit freundlicher Genehmigung von Aléna Ènn

© 2016 Aléna Ènn. Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, Übersetzung und Weitergabe, auch auszugsweise oder elektronisch, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort

## Die Rezepte

Himbeer-Frischkäse-Torte

Apfel-Mascarpone Torte

Blueberry-Chocolate-Dream

Lebkuchen-Torte

Milchreis-Kirsch-Torte

## Weitere Ideen & Rezepte

Impressum

# Vorwort



Kühlschranktorten liegen im Trend. Denn sie werden – wie der Name schon sagt – nicht gebacken, sondern kommen frisch und lecker aus dem Kühlschrank. Damit bringen sie einige Vorteile mit sich:

## **Kühlschrantorten sind einfach zuzubereiten**

Selbst ungeübten Bäckern fällt diese Art der Zubereitung leicht.

Das Backen entfällt vollkommen, so dass sogar größere Kinder ganz allein diese leckeren Torten zaubern können.

Die genauen Rezepte und Schritt-für Schritt-Anleitungen in diesem Buch vereinfachen das „Backen“ von Kühlschranktorten zusätzlich.

## **Kühlschrantorten sparen Zeit**

Die Zutaten für diese Torten werden weitgehend direkt aus dem Kühlschrank gemixt und verarbeitet. Das geht schnell und ist unkompliziert.

Die Torten kommen ohne Backen aus, das spart zusätzlich Zeit.

Zwar benötigen diese Torten meistens einige Stunden Kühlzeit, doch in dieser Zeit können Sie sich anderen Dingen widmen, statt wie bei bisher Ihren Kuchen immer den Backofen im Auge zu behalten.

## **Kühlschrantorten lassen sich gut vorbereiten**

Einmal zubereitet und im Kühlschrank gelagert, bleiben die Torten einige Tage lang frisch.

Die Eistorten in diesem Buch können theoretisch sogar wochenlang im Eisfach gelagert werden.

Gerade für Vielbeschäftigte sind Kühlschranktorten daher eine tolle Möglichkeit, trotzdem leckere, selbstgemachte Torten zu servieren.

## **Kühlschrantorten sind ein erfrischender Genuss**

Besonders in den Sommermonaten sehnt sich jeder nach leichten, erfrischenden Kuchen und Torten, statt nach schwerem, süßem Gebäck.

Da kommen die angenehm kühlen Torten direkt aus dem Kühlschrank oder dem Eisfach gerade recht.

Und auch das Backen selbst macht an heißen Tagen mehr Spaß, wenn der Backofen dazu gar nicht erst angeheizt werden muss.

## Kühlschranks Torten sind mal etwas anderes

Klassische Kuchen und Torten sind schön und lecker. Aber innovativ sind sie sicher nicht.

Torten aus dem Kühlschrank sind einfach mal etwas anderes und bringen Abwechslung auf die Kaffeetafel.



# Die Rezepte



# Himbeer-Frischkäse-Torte

Für eine Springform, 26 cm Durchmesser, 12 Stücke

Nährwerte pro Portion ca.: 330 Kalorien, 19,3 g Kohlenhydrate, 7,2 g Eiweiß, 23,9 g Fett

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten plus Kühlzeit

## Zutaten:

### Boden:

90 g Butter oder Margarine

150 g Cantuccini

### Topping:

80 g Zucker

1 Päckchen Götterspeisepulver Himbeergeschmack

200 ml Wasser

400 g Frischkäse

200 g Schmand

350 g Himbeeren

## Zubereitung:

1. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einem schweren Topf oder einer Teigrolle die Cantuccini fein zerstoßen. Alternativ können Sie diese auch im

Mixer zerkleinern. Die Butter oder Margarine zerlassen. Zu den Krümeln geben und gut verkneten.

2. Den Rand einer Springform mit Backpapier auskleiden und auf eine Kuchenplatte stellen. Die Brösel-Masse hineingeben und mit einem Löffel zu einem festen Boden andrücken.

3. Das Götterspeisepulver zusammen mit dem Zucker und dem Wasser verrühren, 10 Minuten quellen lassen und erwärmen aber nicht aufkochen. Das Pulver soll sich dabei vollständig auflösen.

4. Die Hälfte der Mischung abnehmen und zur Seite stellen. Den Rest mit Frischkäse und Schmand verrühren.

5. Die Himbeeren putzen und die Hälfte davon auf die Brösel geben.

6. Die Frischkäse-Masse darauf verteilen und glattstreichen. Mit den restlichen Himbeeren belegen.

7. Mit der restlichen Götterspeise beträufeln und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Vor dem Servieren den Springformrand entfernen und das Backpapier abziehen.

# Apfel-Mascarpone Torte

Für eine Springform, 20 cm Durchmesser, 10 Stücke

Nährwerte pro Portion ca.: 296 Kalorien, 22 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 21 g Fett

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Kühlzeit

## Zutaten:

### Boden:

- 30 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zwieback
- 2 Esslöffel Zucker
- 60 g Butter oder Margarine

### Topping:

- 6 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Mascarpone
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 150 g Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 2 Esslöffel Apfelsaft

### **Apfelkompott:**

350 g Äpfel

2 Esslöffel Zitronensaft

1 gestrichener Teelöffel Zimt

180 ml Apfelsaft

### **Zubereitung:**

1. Für den Boden den Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und den Zwieback mit einem schweren Topf oder einer Teigrolle fein zerstoßen. Alternativ können Sie den Zwieback auch im Mixer zerkleinern.

2. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Butter oder Margarine schmelzen. Die Zwieback-Brösel, Mandeln, flüssige Butter oder Margarine und Zucker mischen.

3. Den Rand einer Springform mit Backpapier auskleiden und auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse hineingeben und mit einem Löffel zu einem festen Boden andrücken. Den Brösel-Boden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

4. Für das Topping die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Mascarpone, den Zucker, den Vanillinzucker, den Zitronensaft und die Zitronenschale mit einem Schneebesen verrühren.

5. 3 Blatt Gelatine 10 Minuten lang im Apfelsaft einweichen. Die Gelatine mitsamt dem Saft in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle erwärmen (800 Watt ca. 15 – 20 Sekunden), bis sie aufgelöst ist. Unter die Mascarponecreme rühren.

6. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Creme in die Form füllen, glatt streichen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

7. Für das Apfelkompott die Äpfel abspülen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel würfeln. In einem Topf mit dem Apfel- sowie dem Zitronensaft und dem Zimt mischen. Etwa 3 Minuten dünsten.

8. In der Zwischenzeit die restlichen 3 Gelatineblätter in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken. Nach Ende der Kochzeit im warmen Apfelkompott unter Rühren auflösen.

9. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Sobald es zu gelieren beginnt, auf die Tortenoberfläche geben. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, fest werden lassen. Vor dem Servieren den Springformrand entfernen und das Backpapier abziehen.

# Blueberry-Chocolate-Dream

Für eine Springform, 24 cm Durchmesser, 10 Stücke

Nährwerte pro Portion ca.: 330 Kalorien, 31 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 18 g Fett

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Kühlzeit

## Zutaten:

### Boden:

80 g Cornflakes

150 g Vollmilchschokolade

### Topping:

300 g TK-Heidelbeeren

400 ml Schlagsahne

500 g Magerquark

100 g Gelierzucker 3:1

1 Päckchen Vanillinzucker

5 Esslöffel Orangensaft

2 gestrichenen Teelöffel Speisestärke

## Zubereitung:

1. Für den Boden die Schokolade hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Cornflakes unterrühren, sodass sie vollständig mit Schokolade umhüllt sind.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Cornflakes-Masse mit einem Esslöffel darauf verteilen. Leicht andrücken und kalt stellen.

2. Für das Topping die Sahne steif schlagen. Den Quark zusammen mit dem Gelierzucker cremig rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Quark- Sahne-Masse in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3. Die Heidelbeeren in einem Topf mit dem Vanillinzucker mischen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren auftauen lassen. Die Speisestärke mit dem Orangensaft verrühren, zu den Beeren geben und alles unter Rühren aufkochen lassen. Abkühlen lassen.

4. Die Torte vorsichtig aus der Springform lösen. Dazu am besten mit einem Messer zuerst den Rand lösen. Auf eine Kuchenplatte geben und kurz vor dem Servieren mit den Heidelbeeren garnieren.

# Lebkuchen-Torte

**Für 1 Kuchen, ca. 28 cm Durchmesser, 16 Stücke**

**Nährwerte pro Portion ca.: 353 Kalorien, 16 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 22 g Fett**

**Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten plus Kühlzeit**

## **Zutaten:**

3 Wiener Böden (fertige Biskuitböden), Schokoladengeschmack (entspricht 1 Packung)

3 Päckchen Mousse au Chocolat-Pulver

600 ml Milch

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

2 Esslöffel Kakaopulver

## **Zubereitung:**

1. Das Mousse au Chocolat-Pulver zusammen mit dem Lebkuchengewürz und der Milch aufschlagen.

2. Den ersten Wiener Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit 1/3 der Lebkuchencreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ebenso verfahren.

3. Den dritten Boden auflegen und die Oberfläche der Torte sowie die Ränder mit der Creme bestreichen. Vor dem Servieren 4 Stunden kaltstellen und dick mit Kakaopulver bestäuben.

# Michreis-Kirsch-Torte

Für eine Springform, 26 cm Durchmesser, 12 Stücke

Nährwerte pro Portion ca.: 405 Kalorien, 50 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 21 g Fett

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Kühlzeit

## Zutaten:

### Boden:

100 g weiche Butter oder Margarine

200 g Löffelbiskuits

### Milchreis:

1 Bio-Zitrone

175 g Milchreis

750 ml Milch

150 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

350 g Schlagsahne

9 Blatt weiße Gelatine

### Kirsch-Topping:

750 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

250 ml Kirschsafft

Etwas Zimt nach Belieben

1 Päckchen roter Tortenguss

## **Zubereitung:**

1. Für den Boden die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Löffelbiskuits mit einem schweren Topf oder einer Teigrolle fein zerstoßen. Alternativ können Sie sie auch im Mixer zerkleinern. Die Butter oder Margarine zu den Krümeln geben und mit einem Löffeln verrühren.

2. Den Rand einer Springform mit Backpapier auskleiden und auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse hineingeben und mit einem Löffel zu einem festen Boden andrücken. Einen kleinen Rand hochziehen. Den Brösel-Boden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

3. Für das Topping die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben 1 Teelöffel Schale abreiben. Die Milch aufkochen und den Milchreis, 100 g Zucker, Vanillinzucker und die Zitronenschale dazugeben. Den Milchreis auf der ausgeschalteten Herdplatte im geschlossenen Topf etwa 35 Minuten ausquellen lassen.

4. Die Gelatineblätter in etwas kaltem Wasser 10 Minuten lang einweichen, gut ausdrücken und unter den warmen Milchreis rühren. So lange rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst ist. Abkühlen lassen.

5. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter den kalten Milchreis heben.

6. Den Milchreis auf den abgekühlten Boden geben und glatt streichen. Die Torte für etwa 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7. Für das Kirsch-Topping die Kirschen abtropfen lassen. Auf dem Milchreis verteilen.

8. Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem restlichen Zucker und dem Kirschsafte sowie Zimt nach Belieben zubereiten und über die Kirschen träufeln. Den Guss vor dem Anschneiden noch etwa 60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

# Weitere Ideen & Rezepte

## Geschenke aus der Küche



## Trendrezepte zu Weihnachten



## 1 Teig – 55 Kuchen



## Vegan backen zu Weihnachten



## Das Brotbackbuch



## Mug Cakes



# Impressum

[www.wunder-kueche.de](http://www.wunder-kueche.de) wird vertreten durch:

Anne Jost

Friedberger Str. 55

61191 Rosbach

info@wunder-kueche.de

## **Bildnachweis**

Titelfoto: sonyakamoz via Fotolia

Alle übrigen Fotos: via [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)