Schwarze-Johannisbeer-Torte mit Quark



Im Gegenlicht …

Ich habe aus einer Zubereitung einer Torte vor kurzem gelernt.

Verwendet hatte ich für die Füllmasse keine festeren Zutaten wie Quark oder Frischkäse. Sondern Buttermilch. Und für diese flüssige Zutat war dann die Menge der verwendeten Gelatine zu wenig. Die Torte hatte keinen Stand und Festigkeit.

Für dieses Rezept verwende ich zwar festeren Skyr als Hauptzutat der Füllmasse. Aber auch für Fruchtigkeit und Süße flüssigen Sirup aus schwarzer Johannisbeere.

Zusammen ergibt das eine Füllmasse von 1,7 kg, so sollten es auch 17 Blatt Gelatine sein. Ich bin den sicheren Weg gegangen und habe 2 Blatt Gelatine mehr verwendet. Wegen des großen Anteils der flüssigen Zutat des Sirups.

Und so gelingt die Torte auch gut. Ist schmackhaft, süß und lecker und hat einen guten Geschmack nach Johannisbeere.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Skyr (2 Becher à 500 ml)
- 1 Flasche Schwarzer-Johannisbeer-Sirup (0,7 l)
- 19 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Lecker, süß und fruchtig

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sirup in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Sirup geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Skyr nach und nach dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!