

Skyr-Erdbeer-Torte

Man, ist mir da eine geile Torte gelungen. Sie ist wie eine professionelle Erdbeer-Joghurt-Torte vom Konditor. Schmeckt herrlich leicht nach Skyr/Joghurt und Erdbeere. Und vor allem: Sie ist fest, kompakt und lässt sich leicht schneiden. Und auch der Boden ist extrem lecker und schmackhaft.

Einziges Wermutstropfen: Die Torte insgesamt ist doch etwas fragil, so lässt sich das Backpapier unter der Torte nicht entfernen, und auch den Boden von der Spring-Backform belasse ich lieber unter der Torte. Aber es ist schließlich eine Torte und kein Rührkuchen. Und das tut keinen Abbruch darin, dass man die Torte gut schneiden, auf Dessert-Teller geben und servieren kann. Lecker!

Es ist das erste Mal in meinem Leben, dass ich mit Gelatine koche bzw. backe. Vor einiger Zeit habe ich angefangen, mit Speisestärke Kuchen oder Desserts wie Pudding zuzubereiten. Nachdem ich es nun mehrfach in Kochsendungen gesehen habe, wie mit Gelatine gekocht bzw. gebacken wurde, und ich auch einige Rezepte kreiert habe, in denen mit sehr flüssigen Zutaten zubereitet wird, verwende ich diese nun auch.

Ahnlich wie beim American Cheesecake bereite ich für diesen Kuchen den Boden aus zerkleinerten Vollkorn-Keks und Butter zu.

Darauf kommt die eigentliche Füllmasse.

Diese besteht als Hauptbestandteil aus 1 kg Skyr, also eine Großpackung. Dazu als Geschmacksgeber eine Schale frische Erdbeeren mit 500 g.

Als Zutaten, die bei diesem Kuchen für Stabilität und Festigkeit sorgen, dienen Eier und Schlagsahne als Eierstich wie bei einer Tarte. Dann Speisestärke. Und schließlich die Gelatine.

Das mag zwar auf den ersten Blick etwas viel aussehen, aber zum einen ist die Füllmasse doch recht flüssig. Und zum anderen will ich bei der ersten Verwendung von Gelatine lieber nichts falsch machen und dann einen eher flüssigen Kuchen erhalten, sondern ich nehme dann doch eher mehr von diesen Zutaten.

Da man laut Packungshinweis der Gelatine 12 Blätter Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit verwenden soll, passt dies doch gut zu den 1 kg Skyr. Für die zerkleinerten Erdbeeren greifen dann Eierstich und Speisestärke zusätzlich.

Wichtig ist auf alle Fälle, den Kuchen über Nacht gut im Kühlschrank erkalten zu lassen. Dabei erstarrt die Füllmasse gut und man kann am darauffolgenden Tag einen leckeren, festen Kuchen anschneiden und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1068]