



Benötigte Zutaten

Mürbteig	
200 g	Mehl
50 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Stück	Ei
70 g	Premium Teebutter
Skyr-Füllung	
200 g	Besser Bio Skyr
150 g	Premium Frischkäse
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
5 Blätter	Gelatine (od. ½ Packung Gelatine- Pulver)
Waldbeerfruchtspiegel	
500 g	Waldbeeren (TK oder frisch)
5 Blätter	Gelatine
3 EL	Staubzucker

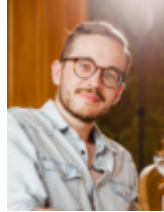
Skyr-Tarte mit Waldbeerfruchtspiegel

von Law of Baking

Anleitung

1. Alle Zutaten des Mürbeteigs in einer großen Schüssel oder in einem Food Processor miteinander vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen, den Rost des Ofens in der Mitte platzieren und eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden mit ca. 20-22cm Durchmesser bereitstellen.
3. Danach den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Mehl zu einem ca. 26 cm großen Kreis ausrollen. Vorsichtig in die Tarteform legen und dabei den Rand etwas andrücken. Überschüssigen Teig abschneiden.
4. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Alufolie bedecken und mit Backbohnen, Nudeln oder Reis beschweren. Den Teig so 20 min. im vorgeheizten Backofen blindbacken. Dann herausnehmen, Alufolie entfernen und noch einmal 15-20 min. backen, bis der Teig leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Skyr, Frischkäse, Staubzucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Unter Rühren die eingeweichte Gelatine erwärmen, etwas von der kalten Füllung untermischen und danach alles zusammen zum Rest der Füllung geben und gut miteinander verrühren. Auf den ausgekühlten Tarteboden gießen und im Kühlschrank festwerden lassen.
6. Im Anschluss daran den Waldbeerfruchtspiegel zubereiten: Waldbeeren gemeinsam mit Staubzucker in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Sobald die Waldbeeren etwas eingedickt sind, die Gelatine ausdrücken und unter die heiße Masse rühren. Alles auf die ausgekühlte Skyr-Füllung leeren und wieder für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
Kevin Buch von lawofbaking.com