Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig:

150 g	Dinkelmehl
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	Premium Teebutter
1	Ei

Für die Füllung:

800 g	Bio Premium Skyr
150 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Premium Schlagobers
4	Eier
2	Eigelb
3 EL	Dinkelmehl
250 g	Beerenmischung (auch tiefgekühlt)

Skyr-Torte

In den Sommermonaten ist unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck immer wieder zu Gast am Bauernhof. In dieser Folge geht es um ein relativ neues Produkt, bei dem man nicht so genau weiß, was man damit anfangen kann: Skyr. Regina Putz von der Landwirtschaftskammer Salzburg hat die Erklärung dazu und ein feines Rezept für eine Torte.

Anleitung

1. Für den Mürbteig Mehl, Haselnüsse, Salz, Zucker, kalte Butter (in Stücken) und ein Ei zu einem Teig verarbeiten. Dabei 3-4 EL eiskaltes Wasser nach und nach einarbeiten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

3. Skyr und Zucker glatt rühren. Vanillezucker, Schlagobers, Eier und Eigelbe in einer zweiten Schüssel mixen. Mehl unterheben und die Masse unter den Skyr rühren.

4. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten. Beeren in Stücke schneiden.

5. Den Mürbteig in die Tortenform legen und die Form vollständig damit auskleiden. Die Skyr-Masse und die Beeren darauf verteilen.

6. Den Kuchen für 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene bei 190 °C backen, bis die Oberfläche goldbraun wird. Den Ofen danach ausschalten und den Kuchen eine Stunde im Ofen ruhen lassen. Dabei die Ofentür einen Spaltbreit geöffnet lassen. Anschließend die Skyr-Torta für 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten