Skyrtorte

Frühlingshafte Skyrtorte mit fruchtiger Mango und hübschen Wildkräutern - welch ein Traum! Ein Genuss für das Auge wie auch für den Gaumen.

Das Rezept dafür habe ich vor zwei Jahren online gefunden und weil es damals mein allererstes Rezept war, das ich mit Skyr probiert habe, wird es zumindest für mich immer etwas besonderes bleiben. Das ist aber definitiv der einzige Grund warum es die Skyrtorte seither öfter gegeben hat. Aus Bequemlichkeit habe ich das Originalrezept in ein Thermomixrezept verwandelt.

Originalrezept: Moser, Anita. Skyr-Mango-Torte. 16.04.2021. https://www.private-taste.at/post/skyr-mango Letzter Zugriff: 19.04.2021.

Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine Springform einfetten und bemehlen.

1 Mango — schälen und in kleine Stücke schneiden.

3 Eier,
50 g Zucker(ersatz),
50 g Staubzucker
Abrieb einer Bio-Zitrone

und den
in den Thermomix-Mixtopf geben und 3 Minuten bei 50°C auf Stufe 7 schaumig rühren.

Bei laufendem Messer

500 g Skyr,
etwas Vanille,
30 g Vanille-Eiweißpulver (z.B. 1 Packung Bio Whey Protein),
1/2 Pkg Vanillepuddingpulver,
200 ml (Mager)Milch
1 TL Weinstein-Backpulver

und
über 5 Minuten zugeben. Das Messer anfangs auf 'rühren' stellen, über die 5 Minuten auf Stufe 3 steigern.

Die Masse in die Springform gießen (nicht erschrecken - sie ist ungewöhnlich flüssig), die Mango darauf verteilen (die gleich versinkt) und etwa 60 Minuten backen.

Vor dem Herausnehmen mit einer Spicknadel probieren, ob sie auch wirklich durch ist. Leider sinkt sie etwas ein, was aber weder dem Geschmack, noch der Saftigkeit einen Abbruch tut.

Während der Abkühlphase habt ihr ausreichend Zeit eine Runde spazieren zu gehen und essbare Blüten (z.B. Gänseblümchen, Veilchen, Gundelrebe, Wiesenschaumkraut, Schlüsselblume) zu sammeln um das Tortenstück später ein frühlingshaftes Aussehen zu verleihen.

© MiradaVerde 2021