



Skyr-Erdbeertorte ohne Backen



Zeit gesamt

3h



Zubereitungszeit

25min



Schwierigkeit

Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Erdbeeren, tiefgekühlt | 500 g |
| Butterkekse | 200 g |
| Butter | 150 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Zucker | 100 g |
| Skyr, laktosefrei | 1000 g |
| Blattgelatine | 6 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Backpapier, Pürierstab

1. Erdbeeren über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Inzwischen in einer Schüssel laktosefreien Skyr, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. In einem Topf Erdbeeren und 2 EL Zitronensaft auf mittlerer Stufe aufkochen. Erdbeeren im Topf fein pürieren und Erdbeerpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Topf säubern, Erdbeermark erhitzen und Gelatine darin auflösen. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Erdbeermark in die Schüssel geben und mit restlicher Creme verrühren.
4. Erdbeercreme auf dem Keksboden verteilen. Kuchen min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Laktosefreie Erdbeertorte ohne Backen nach Belieben mit Minze oder frischen Früchten garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 204 kcal |
| Kohlenhydrate | 20 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 10 g |