

# No Bake „Syr -Sportlerkuchen“



Durchmesser 20cm Ring

Backpapierstreifen oder Tortenrandfolie

Auf Backpapier und Tortenscheibe setzen

## **Boden:**

120 g Knäckebrot Rustikal Vollkorn

120 g Butter

60 g Rohrzucker

## **Creme:**

250 g Syr

250 g Sahne 32%

2 Blatt Gelatine (4g)

**Alternativ: 4 g Agar Agar + 30 g Wasser** (siehe gesonderte Zubereitung)

40 g Rohrzucker

20 g Butter, flüssig

½ Mark der Vanille

½ Abrieb einer Biozitrone

15 g Saft einer Biozitrone

## **Dekor**

150 g frische Blaubeeren

## Zubereitung:

Den Backring auf eine Tortenscheibe (Deckel) mit Backpapier stellen und mit Papierstreifen auslegen. Ca. 6 cm hoch.

Für den Boden das Knäckebrot in einem Gefrierbeutel zu Bröseln zerstoßen.

Flüssige Butter und Rohrzucker einrühren, bis die Masse gut gemischt ist. In den Tortenring einfüllen und fest andrücken. Im Kühlschrank kühlen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

In einer Schüssel ca. 150 g Skyr, den Rohrzucker, die Zitrone mit Abrieb, Vanillemark mit einem Schneebesen gut verrühren.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Kochtopf mit dem restlichen Skyr erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist.

Den Gelatinemix unter die Skyr Masse rühren, dann die steife Sahne vorsichtig unterrühren bis die Creme homogen ist.

Die Creme auf den Brösel Boden geben und glattstreichen.

Im Kühlschrank für ca. 1 Std gut durchkühlen.

Herausnehmen, Papierstreifen lösen und mit Blaubeeren servieren.

### Alternative zu Gelatine:

Für die Creme die 150 g Sahne steif schlagen und im Kühlschrank beiseitestellen.

In einer Schüssel den Skyr, 30 g Rohrzucker, die Zitrone mit Abrieb, Vanillemark mit einem Schneebesen gut verrühren.

30 g Wasser und 100 g der Sahne aus dem Rezept in einen kleinen Kochtopf geben und erhitzen. In eine kleine Schüssel Agar Agar mit 10g Rohrzucker aus dem Rezept mischen und in die kochende Flüssigkeit rühren. Kurz aufkochen, bis die Masse bindet.

Die heiße Masse in die Schüssel mit dem Skyr geben und gut verrühren.

Vorsichtig die steife Sahne unterrühren.

Alles auf den Brösel Boden geben und glattstreichen. Für ca. 30 Minuten kühlen.

Herausnehmen, Papierstreifen lösen und mit Blaubeeren servieren.

Das Video zum Rezept findet ihr auf Beates You Tube Kanal „Beate Woellstein“