



Erdbeer-Pistazien Torte

für eine Springform oder einen Tortenring mit 20-22 cm ϕ (ich ziehe 22 cm vor!)

Pistaziensahne: (am Vortag, bzw ca. 6 Stunden zuvor zubereiten)

- 180 ml Sahne
- 80 g weiße Schokolade, gehackt
- 20 g Pistazienpaste gekauft oder [selbstgemacht](#)
- ggf. 1 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Die Schokolade hacken (oder [Callets](#) benutzen). Zusammen mit der Pistazienpaste in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade geben. Kurz stehenlassen und dann glattrühren. Wer mag, gibt noch einen Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzu. Jetzt muss die Pistaziensahne

abgedeckt bis zur Verwendung im Kühlschrank mehrere Stunden ganz durchkühlen!

Shortbread:

- 120 g Bio-Mehl 550
- 50 g Puderzucker
- 100 g weiche Butter

Den Backofen auf 160 Grad aufheizen. Die Springform unten mit Backpapier belegen, die Ränder fetten. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten und gleichmäßig mit den Fingern auf dem Boden der Form verteilen. Mit der Gabel einstechen und für 10-15 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit die Frangipane vorbereiten.

Frangipane:

- 75 g Vollei (das sind ca 1 ½ Eier)
- 75 g Rohrohrzucker
- 70 g gemahlene Mandeln
- 10 g gehackte Pistazien
- 75 g weiche Butter

Während das Shortbread backt rührt ihr alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Masse zusammen. Nachdem ihr das Shortbread aus dem Ofen genommen habt, stellt ihr ihn etwas höher auf 180 Grad. Nun kann man die Frangipane in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen, um sie auf dem Shortbread zu verteilen. Ich fand, dass dies nicht nötig war, denn die Masse lässt sich auf dem heißen, vorgebackenen Shortbread recht gut mit dem Teigschaber oder einem Löffel verstreichen. Wir wollen ja Abwasch sparen ;-). Nun geht's noch einmal für 20 Minuten in den Backofen.

Fertigstellung:

- 30 g gehackte Pistazien
- 2-3 El Erdbeerkonfitüre
- 500 g nicht zu große Erdbeeren, aber möglichst gleich groß

Den abgekühlten Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen - auch den Rand! Dieser Rand wird dann mit den gehackten Pistazien bestreut. Dabei ist das darunter liegende Backpapier hilfreich, um die Pistazienstücke einigermaßen 'handklebefrei' ;-)) gegen den Rand zu drücken. (1 Teel. geh. Pistazien für die Deko zurück behalten!) Jetzt belegt ihr den Boden mit ganzen Erdbeeren, die ihr ggf. unten etwas gerade schneidet, damit sie besser stehen. Nun braucht ihr nur noch die Pistaziensahne aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Zwischenräume der Erdbeeren damit füllen. Zum Schluss die fertige Torte mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp: Möchtet ihr den Erdbeeren etwas mehr Glanz und Haltbarkeit verleihen, empfehle ich euch sie mit etwas Fruchtglasur zu bepinseln.

Quelle: Le Gâteau de mes rêves - C. Michalak

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>