



Pistazienschnitten – Sicily

von Matthias Ludwigs

Für 10 – 14 Törtchen in einem Rahmen 30 x 12 cm oder 20 x 20 cm* (ich) – 4 cm hoch.

Pistazienknusperboden

- 20 g Butter
- 15 g brauner Zucker
- 30 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 40 g weiße Kuvertüre
- 15 g Kakaobutter (könnte zur Not wohl auch durch weiße Kuvertüre ersetzt werden)
- 30 g Pistazienpaste
- 10 g Knusperflocken
- 1 g Fleur de Sel

Butter, Zucker, Mehl und gemahlene Mandeln mit den Händen zu feinen Streuseln verarbeiten und bei 170 Grad Umluft 10-12 Minuten goldgelb backen. Kuvertüre und Kakaobutter über dem Wasserbad oder in der

Microwelle schmelzen und mit der Pistazienpaste verrühren. Die abgekühlten Streusel, die Knusperflocken und das Salz hinzugeben und verrühren. Die Masse als Boden in dem Rahmen verteilen und gut zusammendrücken. Ich habe die Form dann zwischenzeitlich ins Gefrierfach gestellt.

Nougatcreme

- 130 g flüssige Sahne
- ½ Blatt Gelatine
- 45 g Nougat

Die Sahne erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Nougat klein schneiden und in der warmen Sahne auflösen. Eventuell etwas nachwärmen. Die Masse anschließend leicht abkühlen lassen und dann auf den Pistazienboden gießen.

Mandelbiskuit

- 20 g Puderzucker
- 2 Eigelbe
- 30 g gemahlene Mandeln
- 35 g Mehl
- 2 Eiweiße
- 25 g Zucker
- 10 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen, die Mandeln hinzufügen und weiterschlagen. Die Rührbesen reinigen und dann die Eiweiße mit dem Zucker zu cremig-festem Eischnee schlagen. Einen Löffel Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen und damit angleichen. Dann den restlichen Eischnee und das gesiebte Mehl unterheben. Zwischendurch einen Löffel Teig mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig gleichmäßig auf eine Silikonmatte oder auf Backpapier in passender Größe zum Backrahmen aufstreichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen, für den Rahmen passend zuschneiden und auf die leicht angezogene Nougatcreme legen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Johannisbeerkompott

– *Wer es eilig hat könnte vielleicht auch fertige Johannisbeerkonfitüre verwenden*

- 290 g rote Johannisbeeren
- 85 g brauner Zucker
- 5 g Pektin
- 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Johannisbeeren (können auch TK sein) mit der Hälfte des Zuckers auf ca. 40 Grad erwärmen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin vermischen, unterrühren und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze und unter Rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gelatine darin auflösen und das Fruchtkompott auf dem Mandelbiskuit verstreichen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Pistazienmousse (*hier habe ich die Menge ganz leicht erhöht*)

- 40 g Wasser
- 1 ½ Blatt Gelatine
- 90 g weiße Kuvertüre
- 55 g Pistazienpaste (Zimmertemperatur)
- 180 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Wasser in einem kleinen Topf kurz erhitzen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Kuvertüre zugeben. Die Pistazienpaste unterrühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Pistaziencreme ziehen. Die Pistazienmousse auf die abgekühlte Johannisbeerkompottschicht geben, glattstreichen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Milchschokoladencreme für die Deko

- 10 g Milch
- ½ Blatt Gelatine
- 20 g Milchkuvertüre, gehackt
- 5 g Nougat
- 20 g flüssige Sahne

Die Gelatine einweichen. Die Milch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Milkschokoladenkuvertüre und den Nougat hinzufügen und wenn nötig weiter erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Die flüssige Sahne unterrühren und die Creme einige Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Fertigstellung

Den Rahmen etwas erwärmen oder mit dem Messer einmal herumfahren. Den Rahmen abziehen und die Kanten ggf. gerade schneiden. – Für die Garnitur habe ich mithilfe eines Stück festen Papiers beidseitig einen schmalen Abschnitt des Kuchens mit dunklem Backkakao besiebt, den restlichen Bereich mit grünen, gemahlenden Pistazienkernen bestreut. Für den Bereich dazwischen habe ich die Milkschokoladencreme etwas geschmeidig gerührt, in einen Spritzbeutel mit 8 mm Rundtülle gefüllt und damit eine „Trennlinie“ zwischen Kakao und Pistazien gezogen.

Den Kuchen mit einem warmen Messer in 10 – 14 gleich große Stücke schneiden. Am saubersten gelingt dies, wenn man nach jedem Schnitt das Messer reinigt! Die einzelnen Schnitten können dann nach eigenem Gusto mit Schokoladenelementen, Beeren und/oder Goldflocken ausdekoriert werden. Sie halten sich 1-3 Tage im Kühlschrank und können auch eingefroren werden.

Quelle: Törtchen Törtchen Kalender 2017 - Matthias Ludwigs, Köln

© 2018 - Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>