



Zitronentörtchen mit Pistazienknusperblättern

Mit * markierte Links sind Affiliate-/Werbelinks

Verwendete Formen: [Silikonform Petit Fours*](#), 6 [Dessertringe 7,5 cm*](#)

Zutaten für 6 Törtchen

Zitronen-Marmellata Einleger

- 130 g [PATRIZIA Marmellata Limone-Rosmarino*](#)
- 30 g flüssiger Honig
- 10 g Zitronensaft

Die Marmellata mit dem Honig und dem Zitronensaft geschmeidig rühren und in 6 Vertiefungen der Petit-Fours Silikonform verteilen. Mindestens 3-4 Stunden einfrieren.

Pistazienbiskuit

- 1 Eigelb Gr. L
- 20 g [Pistazienpaste](#) oder [Pistazienmus*](#)
- 30 g Zucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß Gr. L
- 20 g Mehl
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit einer [Silikonmatte*](#) oder Backpapier auslegen.

Eigelb gründlich mit der Pistazienpaste, der Hälfte des Zuckers und den Mandeln verrühren. Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers zu festem Eischnee aufschlagen. Ein Drittel des Eischnees zur Eigelbmasse geben und sorgfältig

unterheben, so dass sich die Massen angleichen. Dann erst den Rest des Eischnees hinzufügen, das Mehl darübersieben und behutsam unterheben. Zwischendurch die geschmolzene Butter mit einarbeiten. Der Teig sollte luftig bleiben! Den Teig in einem Rechteck von 22x16 cm gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Knusperschicht

- 50 g Pistazienpaste (s.o.)
- 15 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 35 g **Crêpe dentelle***, ersatzweise zarte Eiswaffeln
- 1 El. gemahlene grüne Pistazienkerne

Die Waffelröllchen grob zerbröseln. Dann alle Zutaten miteinander verrühren und auf dem Biskuit verstreichen. Mit einer Palette oder einem breiten Messer etwas andrücken. Sechs Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen und kurz in den Gefrierschrank stellen.

Die Dessertringe auf eine mit Backpapier oder Folie belegte Platte stellen und mit je einem Streifen **Tortenrandfolie*** auskleiden. In die Mitte jedes Ringes einen Pistazienbiskuitkreis legen.

Frischkäse-Zitronenmousse

- 100 g Vollmilch
- 1 Teel. Zitronenschalenabrieb
- 65 g weiße Kuvertüre
- 4 Blätter Gelatine
- 150 g Frischkäse
- 80 g griech. Joghurt
- 20 g frischer Zitronensaft
- 60 g Puderzucker
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der Zitronenschale kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und kurz ziehen lassen. Dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die heiße Milch durch ein Sieb über die weiße Schokolade gießen. Einen Moment stehen lassen und dann verrühren. In einer Schüssel den Frischkäse mit dem Joghurt, dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Die weiße Schokoladenmasse in die Frischkäsecreme rühren. Die Sahne cremig schlagen und in drei Portionen unterheben. Die sechs vorbereiteten Dessertringe mit der Zitronenmousse füllen. Das gelingt am saubersten mithilfe eines Spritzbeutels. Die Oberfläche glattstreichen. Die eingefrorenen Zitronen Marmellata Einleger aus der Form befreien und je eines etwas zum Rand versetzt und ein wenig tiefer als die Törtchenoberfläche in die Zitronenmousse drücken. Die Törtchen für 2 Stunden einfrieren. Das muss nicht zwingend sein, aber dann lassen sie sich später leichter entnehmen.

Tuiles – Pistazien-Knusperblätter

- 50 g Puderzucker
- 18 g grob gemahlene grüne Pistazien
- 18 g frisch gepresster Orangensaft
- 15 g geschmolzene Butter
- 15 g Mehl

Die Zutaten miteinander verrühren und eine Viertelstunde stehen lassen. Ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen und den Backofen auf 200 Grad aufheizen. Mit einem kleinen Löffelchen haselnussgroße Teigkugeln mit großem Abstand zueinander (sie laufen stark auseinander) auf die Silikonmatte setzen. Circa 5 Minuten im heißen Ofen backen. Bitte aufmerksam die Bräunung beobachten! Die Tuiles sollten nur am Rand gebräunt, aber trotzdem durchgebacken sein. Kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig auf ein Rost oder ein Stück Backpapier legen. Die Knusperblätter sind köstlich, aber zart und zerbrechlich! Sie sollten nicht länger als 1-2 Tage zwischen Butterbrotpapier in einer Keksdose trocken gelagert werden.

Fertigstellung

- gemahlene grüne Pistazienkerne
- Schlagsahne
- Rosmarinspitzen
- Zitronenzesten

Die Törtchen eines nach dem anderen vorsichtig aus den Dessertringen nehmen, die Tortenrandfolie entfernen und den unteren Rand mit den gemahlene Pistazien verzieren. Das gelingt gut, indem man ein Törtchen vorsichtig auf eine Hand nimmt, einen Teelöffel mit gemahlene Pistazien füllt und Stück für Stück gegen den unteren Rand drückt. Das Törtchen auf einen Teller stellen und mit Sahnetupfen, Rosmarin und Zitronenzesten dekorieren. Zum Schluss in jedes Törtchen ein Knusperblatt stecken. Achtung!! Die Knusperblätter bitte erst kurz vor dem Servieren auf den Törtchen platzieren, das sie sonst durch die Feuchtigkeit schmelzen!! Die Törtchen selbst halten sich aber problemlos 1-2 Tage im Kühlschrank.