



Pistazien Torte mit Mango & Physalis

*Mit * und ¹ markierte Links sind Affiliate-/Werbelinks*

Verwendete Form: Springform 18 cm Ø

Hinweis: Biskuit und Pistaziensahne müssen am Tag zuvor zubereitet werden!

Zitronenbiskuit

- 3 Eier Gr. L
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 6 g (1 geh. Teel.) Backpulver
- 40 g gemahlene Mandeln
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone
- 40 g gebräunte Butter

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auskleiden. Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze kochen bis sich goldbraun färbt. Leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis ein fester Eischnee entsteht. Die Eigelbe leicht unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln und dem Zitronenabrieb vorsichtig unterheben. Zwischendurch 1-2 Esslöffel des Teiges mit der gebräunten Butter verrühren und diese Masse ebenfalls unter den Teig ziehen. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen. Danach in Folie verpacken und bis zum nächsten Tag kühl halten, dann lässt er sich besser schneiden.

Pistazien Ganache

- 150 g Sahne
- 225 g weiße Kuvertüre (ich verwende [Callebaut Kuvertüre!](#))
- 55 g Pistazienmus (ich habe [KoRo 100% Pistazienmus*](#) verwendet)
- 350 g kalte Sahne
- optional grüne Lebensmittelfarbe

Die weiße Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. 150 g Sahne kurz aufkochen und in drei Portionen unter die Kuvertüre rühren. Dabei sollte jede Portion immer sorgfältig glattgerührt werden. Das Pistazienmus unterrühren. Die kalte Sahne dazu gießen und die Ganache mit einem Stabmixer aufemulgieren. Wer möchte kann etwas grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Pistazien Ganache gut abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag:

- 80 g Maracujasaft

Den Zitronenbiskuit zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleich dicke Teigscheiben entstehen. Alle drei Scheiben mit dem Maracujasaft bestreichen/ tränken.

Knusperschicht

- 75 g Pistazienmus (ich habe [KoRo 100% Pistazienmus*](#) verwendet)
- 25 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 50 g [Crêpe dentelle](#)¹, ersatzweise zarte Eiswaffeln
- 1 ½ El. gemahlene grüne Pistazienkerne

Die Waffelröllchen grob zerbröseln. Dann alle Zutaten miteinander verrühren. Die Knuspermasse auf Boden und mittlere Biskuitschicht verteilen und mit einem Löffelrücken leicht andrücken. 1 cm Rand lassen.

Mango-Physalis Kompott

- 300 g Mangopüree (ich habe [KoRo 100% Mango*](#) verwendet)
- 35 g Maracujapüree o. Kerne von ca. 3 Maracujas (wenn fertiger Saft verwendet wird, die geringere Menge Zucker verwenden)
- 2 El. Zitronensaft
- 30-40 g Rohrohrzucker
- 1 Teel. Agar Agar
- 130 g Physalis (ohne Hülle gewogen)

Die Physalis waschen und vierteln. - Alle Zutaten, bis auf die Physalis in einem Topf gut verrühren und zum Kochen bringen. Dann die Physalis hinzufügen und das Kompott 5 Minuten köcheln lassen. Nach Wunsch kann das Kompott nun noch mit dem Stabmixer püriert werden. In den Kühlschrank stellen und hin und wieder umrühren. Wenn das Kompott abkühlt und zu gelieren beginnt:

- 80 g türkischer Joghurt 10%
glattrühren und mit dem Kompott verrühren.

Aufbau

Die Pistazien Ganache aus dem Kühlschrank holen und mit dem Mixgerät wie Schlagsahne aufschlagen (nicht zu lange!) Einen Teil in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen. - Den unteren Biskuitboden mit der Knusperschicht auf einen Teller oder einen [Tortenuntersetzer](#)* aus Goldpappe legen. Mit der Pistazienganache einen Kreis am äußeren Rand spritzen. (Dieser verhindert, dass die Fruchtfüllung später nach außen tritt.) Die Hälfte des Mango-Physalis Kompotts auf dem Tortenboden verteilen. Dann die mittlere Biskuitschicht mit der Knusperschicht nach oben auflegen und genauso verfahren. Zum Schluss mit der oberen Biskuitschicht abschließen.

Nun die gesamte Torte mit einer dünnen Schicht Pistazienganache einstreichen und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach eine zweite Schicht Ganache auftragen. Die Torte mithilfe einer großen Palette glatt einstreichen. Die Torte nach Belieben mit der restlichen Pistazien Ganache verzieren. Ich habe gehackte Pistazienkerne, Physalisfrüchten, Mango und Kiwibeeren sowie essbares [Blattgold](#)¹ zur Dekoration verwendet. Am besten schmeckt die Torte, nachdem sie einige Stunden durchgezogen ist :-).