



Feine Prosecco Torte mit Himbeere & Pistazie

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Verstellbarer Tortenring¹, Silikonform Tortaflex^{*}

Die Torte hat ein Durchmesser von ca. 18 cm

Himbeer-Pistazien Einlage:

Himbeerschicht

- 120 g Himbeerpüree
- 35 g Himbeeren, frisch o. TK
- 30 g Vanillezucker
- 6 g (1 Teel.) Stärkemehl
- 1 ½ (2,6g) Blätter Gelatine

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Stärkemehl mit Zucker vermischen und zusammen mit dem Himbeerpüree und den Himbeeren in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine im Fruchtpüree auflösen und dieses in die Tortaflexform gießen. Mindestens 1 Stunde einfrieren, bevor die Pistaziencreme eingefüllt wird.

Pistaziencreme

- 40 g Pistazienmus¹ oder gesüßte Pistazienpaste (*dann den Zucker weglassen*)
- 50 g flüssige Sahne
- 1 El. Zucker
- 1 ½ (2,6g) Blätter Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Pistazienmus, flüssige Sahne und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme etwas abkühlen lassen und dann die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Pistaziencreme auf der Himbeerschicht verteilen und die Form wieder einfrieren.

Tränke für den Biskuit

- 70 ml trockener Prosecco
- 2 Teel. Zitronensaft, gesiebt
- 50 g Zucker

Prosecco, Zitronensaft und Zucker zusammen aufkochen und 1-2 Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen.

Dekorbiskuit:

Rote Dekormasse

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- 2 Eiweiß Gr. M
- 50 g Mehl, gesiebt
- rote Lebensmittelfarbe¹
-

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl einmellieren und die Masse mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte ca. 1 mm gleichmäßig dünn auf eine 30×40 cm Silikonmatte* streichen (Backpapier geht auch, eine Silikonmatte ist aber praktischer). Mit einem Zahnpachtel* (gibt's auch günstig im Baumarkt ☺) senkrecht durch die rote Masse streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. *Die Größe von 30×40 cm sollte voll ausgenutzt werden, da man diese Fläche an Biskuit später unbedingt braucht.* Die Silikonmatte bzw. das Backpapier auf einer Platte liegend für mindestens eine halbe, besser eine Stunde in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. Im Anschluss den Biskuit zubereiten.

Biskuit

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixer sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten.

Die Silikonmatte mit der gefrorenen Dekormasse aus dem Gefrierschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte gleichmäßig dick darauf verstreichen. Das Ganze sollte zügig geschehen, damit die rote Dekormasse nicht antaut und verwischt. *Auch hier wieder darauf achten, dass die Teigfläche möglichst 30×40 cm groß ist!*

Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Folie abziehen.

Aufbau 1

Den Teig leicht abkühlen lassen und dann zwei Streifen von 5,5 cm Breite schneiden (das gelingt gut mit einem langen Lineal und einem (Pizza)Rollschneider) und zwei Kreise mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen/schneiden.

Den Tortenring auf ca. 18 cm Durchmesser einstellen und möglichst mit Tortenrandfolie¹ auskleiden. Einen Biskuitkreis auf eine Platte legen (Streifen nach oben) und den Ring darum stellen. Nun die Biskuitstreifen eng um den Kreis in den Tortenring legen. Den Ring ggf. etwas enger stellen, so dass die Kanten der Streifen perfekt aneinander liegen. Die Biskuitteile mithilfe eines Backpinsels mit der Proseccotränke bestreichen. Nun die Proseccomousse herstellen.

Proseccomousse

- 3 Blätter Gelatine
- 3 Eigelbe
- 150 g trockener Prosecco
- 50 g Zucker
- 2 El. Zitronensaft
- 130 g Schlagsahne
- 1 Eiweiß
- 30 g Zucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb, Prosecco, Zucker und Zitronensaft über einem Wasserbad unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen auf ca. 82 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Proseccocreme auflösen. Die Schüssel danach in Eiswasser setzen und die Masse mit dem Mixergerät aufschlagen, bis sie nur noch handwarm ist und schön fluffig. Die Sahne schlagen und das Eiweiß mit 30 g Zucker zu Eischnee schlagen. Schlagsahne und Eischnee unter die Proseccomasse ziehen.

Aufbau 2

Die Proseccomousse ca. 1 cm. hoch in die vorbereitete Form geben. Anschließend die eingefrorene Himbeer-Pistazien Einlage aus der Silikonform lösen und auf die Proseccomousse legen. Darauf erneut eine 1 cm hohe Schicht Proseccomousse füllen. Nun den zweiten Biskuitkreis zunächst mit der Prosecco Tränke bestreichen und auf die Proseccomousseschicht legen. Danach die restliche Mousse in die Form füllen. Die Torte abgedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Proseccogelee Würfel für die Garnitur

- 150 g Prosecco
- 50 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Gelatine einweichen. Prosecco und Zucker aufkochen. Die Gelatine in der Flüssigkeit auflösen. Die Flüssigkeit in einen kleinen flachen Behälter füllen (meiner hat eine Grundfläche von ca. 7x14 cm), der zuvor mit Frischhaltefolie ausgelegt wurde. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Dekorieren in Würfel schneiden.

Himbeerguss

- 100 g Himbeerpüree
- 20 g Wasser
- 20 g Zucker
- 1 ½ Blätter (2,6g) Gelatine

Den Himbeerguss erst zubereiten, wenn die Torte gut durchgekühlt ist! Wenn möglich die Torte dafür für eine Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Gelatine einweichen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtzubereitung auflösen. Handwarm abkühlen lassen.

Dann die gekühlte Torte aus dem Tortenring nehmen und den Himbeerguss vorsichtig auf der Oberfläche verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Fertigstellung

- 80 g Schlagsahne
- 1 gestr. El. Puderzucker
- gehackte Pistazien
- frische Himbeeren
- Proseccogeelee Würfel
- weiße Schokoladenringe

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle füllen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring lösen und die Tortenrandfolie vorsichtig abziehen. Die Torte mit der Sahne dekorieren. Die Proseccogeelee Würfel und die frischen Himbeeren dazu dekorieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen und die Schokoladenringe aufsetzen.