



Pistazientorte im 70er Look

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

Verwendete Form: [Silikomart Dot*](#), [Silikomart Tortaflex*](#) (altern. Springform 16 cm Ø), [Silikomart Globe*](#), [Silikomart Micro Stone*](#)

Pistaziendacquoise

- 100 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern)
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 60 g Puderzucker
- 60 g gemahlene **grüne Pistazien**¹
- 10 g Mehl

Auf der Rückseite eines Backpapiers zwei Kreise mit ca. 18 cm Durchmesser zeichnen und auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. – Gemahlene Pistazien und Puderzucker vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel zu Eischnee verschlagen. Die Nussmischung darüber geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Nicht zu lange, damit der Eischnee nicht zusammenfällt! Zum Schluss das Mehl über den Teig sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 12mm Lochtülle füllen und spiralförmig, von der Mitte ausgehend auf das Backpapier spritzen. Dabei dienen die vorgezeichneten Kreise als Hilfe. Im heißen Backofen 18-20 Minuten backen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen.

Beerenmousse

- 180 g Beerenpüree (ich habe eine Mischung aus Erdbeeren und Himbeeren verwendet)
- 60 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 140 g Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Beerenpüree mit dem Zucker erhitzen. Rühren bis der Zucker gelöst ist. Danach die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne schlagen und unterheben.

Aufbau der Torteneinlage

Aus den Pistaziendacquoiseböden je 2 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden. Den einen Boden in die Tortaflex Form legen (*alternativ wäre auch eine Springform mit 16 cm Durchmesser denkbar*). Darauf eine etwa 2 cm dicke Schicht Beerenmousse einfüllen und diese mit dem zweiten Pistaziendacquoise Boden bedecken. Die restliche Beerenmousse in die Mulden der Globe und die Micro Stone Silikonformen füllen. Die Torteneinlage und die Silikonformen einfrieren.

Pistazien Shortbread

- 35 g Puderzucker
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Stärkemehl
- 110 g Butter
- 1 g Salz
- 10 g gemahlene grüne Pistazien
- 10 g gehackte grüne Pistazien

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und gleichmäßig 5-6 mm dick ausrollen. Auf einem Blech liegend für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen und das Shortbread ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann aus dem noch warmen Boden einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen. (*Ein verstellbarer Tortenring eignet sich gut dafür*). Bis zur Verwendung beiseite stellen. Die Reste können vernascht werden.

Pistazienmousse

- 140 g Milch
- 60 g Sahne
- 85 g [KoRoPistazienmus*](#)
- 4 Blätter (7 g) Gelatine
- 170 g weiße Kuvertüre
- 250 g Schlagsahne, halbsteif geschlagen

Die Gelatine einweichen. Die weiße Kuvertüre schmelzen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Das Pistazienmus einrühren und danach die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Creme mit der geschmolzenen Kuvertüre verrühren und auf ca. 30 Grad abkühlen lassen. Danach die halbsteif geschlagene Sahne unterheben.

Aufbau

Die Dot Silikonform zu ca. zwei Dritteln mit der Pistazienmousse füllen. Die eingefrorene Torteneinlage aus der Form lösen und mittig in die Pistazienmousse drücken. Mit weiterer Mousse bedecken und dann das vorbereitete Pistazien Shortbread auflegen. Die Torte über Nacht einfrieren.

Wer möchte, kann aus den Mousseresten auch noch Globe- bzw. Micro Stone Formen füllen. Ich habe mich letztlich doch nur für die Beerenmousse Aufleger entschieden.

Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 115 g Milch
- 225 g Sahne
- 300 g Zucker
- 80 g [Glucosesirup](#)¹
- 21 g Maisstärke (Maizena)
- [pistaziengrüne Lebensmittelfarbe](#)¹
- [rote Lebensmittelfarbe](#)¹

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Eine kleine Menge der Glasur abteilen und mit der roten Farbe einfärben. Die restliche Glasur pistaziengrün färben. Jeweils mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen. *Sie kann auch schon am Vortag zubereitet werden und muss dann nur noch erwärmt werden.* – Rezept: Cedric Grolet

Fertigstellung

Ein Rost über eine Platte, die überschüssige Glasur auffangen kann platzieren. Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen, aufs Rost setzen und mit der grünen Mirror glaze übergießen. Dabei nicht zu viel in die Vertiefung in der Mitte fließen lassen (ggf. die Torte leicht schräg halten). Wenn die Glasur angezogen hat, die Tropfen am unteren Rand abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen. Nun die gefrorenen Aufleger auf die gleiche Weise mit der roten Glasur übergießen. Überschüssige Glasur abstreifen und die Aufleger vorsichtig auf der Torte platzieren.

Die Torte an einem kühlen Ort auftauen lassen und servieren.