



Pistazienschnitten „Passion“

Für ca. 8 Törtchen

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

Verwendete Form: Tortenring Quadrat 18x18 cm*

Mango-Maracuja Schicht

- 160 g Mangopüree*
- 110 g Maracuja Püree*
- 40 g Zucker
- 6 g Maisstärke
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den eckigen Tortenring von unten mit Frischhaltefolie bespannen und auf eine flache Platte stellen.

Zucker und Maisstärke mischen und zusammen mit den Fruchtpurees in einem Topf verrühren. Erhitzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtzubereitung in den vorbereiteten Tortenring gießen. Abkühlen lassen und einfrieren bis die Schicht fest ist.

Pistazien-Matcha Biskuit

- 140 g Mehl
- 8 g Matcha Teepulver¹
- 250 g Ei (ca. 5 Eier)
- 125 g Zucker
- 17 g Invertzucker* / alternativ Honig
- 33 g Pistazienmus¹
- 8 g neutrales Öl oder Pistazienöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/unterhitze vorheizen. Tee und Matchapulver mischen und sieben. Pistazienmus mit dem Öl verrühren. Die Eier mit dem Zucker und dem Invertzucker/Honig in der Küchenmaschine hell-schaumig und fluffig aufschlagen. Anschließend das Mehl-Matcha Gemisch und die Pistazienreme sanft unterheben. Den Teig gleichmäßig 30 x 40 cm groß auf ein mit Backpapier oder -matte belegtes Backblech streichen. Noch besser gelingt das, wenn man eine **Silikon Backmatte mit Rand¹** verwendet. Den Biskuit ca. 15-18 Minuten backen. Abkühlen lassen und auf ein Stück Backpapier stürzen. – Rezept: *Ksenia Penkina*

Wer keinen Matcha Tee hat oder kaufen möchte, der könnte auch dieses **Pistazien-Mandel Biskuit** Rezept verwenden. Er hat allerdings keine so schöne grüne Farbe. Da müsste man mit **Lebensmittelfarbe¹** ggf. nachhelfen.

Maracuja Sirup zum Trinken

- 30 g Maracujapüree
- 10 g Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 15 g Wasser

Alle Zutaten zusammen aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen.

Crispy Pistachio Knusperschicht

- 36 g weiße Kuvertüre
- 55 g glutenfreies Shortbread (Rezept siehe **hier** / alternativ fein zerbröselte Butterkekse)
- 40 g **Crêpes dentelles¹** Waffelröllchen
- 23 g **Pistazienmus¹**
- 15 g fein gehackte grüne Pistazienkerne
- ½ g Salz

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Shortbread und Crêpes dentelles zerbröseln und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Kuvertüre geben und vermengen. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier 4 mm dick ausrollen. Die Größe muss mindesten 18 x 18 cm im Quadrat sein. Plan liegend bis zur Verwendung am besten kurz einfrieren oder in den Kühlschrank legen. – Rezept: *Gregory Doyen*

Pistazien Mousse

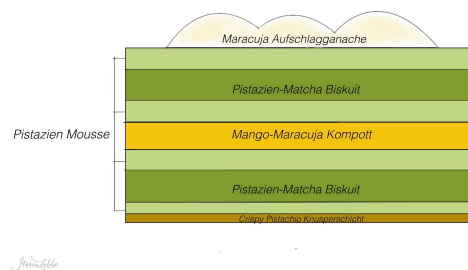
- 45 g **Pistazienmus¹**
- 150 g Milch
- 60 g Eigelb (3-4 Eigelb)
- 40 g Zucker
- 3 Blätter (5,1 g) Gelatine
- 270 g Schlagsahne
- ggf. Lebensmittelfarbe **pistaziengrün¹**

Die Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Pistazienmus und Milch in einem Topf vermengen, kurz aufkochen und unter Rühren zur Eimasse geben. Alles zurück in den Topf gießen und auf 83 Grad erwärmen. Dabei immer weiter rühren. Den Topf vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Pistaziencreme auflösen. Mit dem Stabmixer durchmischen und auf Wunsch etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen. Im Kühlschrank auf ca. 35 Grad abkühlen lassen. Dabei immer mal umrühren und kontrollieren. Dann die Sahne halb steif schlagen. Eine kleine Menge Sahne unter die Pistaziencreme rühren und so die Massen angleichen. Dann die restliche Schlagsahne unterheben.

Aufbau

Den Tortenring von der Mango-Maracuja Schicht ablösen, diese aber wieder einfrieren. Mit dem Tortenring zwei Quadrate aus dem Biskuit ausstechen.

Den Tortenring reinigen. Die Crispy Pistachio Schicht auf eine Platte platzieren und mit dem Tortenring ausstechen. Den Tortenring so stehen lassen und die Seiten mit Tortenrandfolie auslegen. Diese sollte möglichst evtl. etwas über den Ring hinausragen. *(Jedenfalls war es bei mir nötig, da mein Biskuit zu dick und der Ring deshalb nicht ganz hoch genug war.)* Die Folie erleichtert außerdem später das Ausformen. Eine dünne Schicht Pistazienmousse gleichmäßig auf die Crispy Schicht auftragen. Darauf eine Lage Matcha-Pistazienbiskuit legen und diesen mit der Hälfte der Maracuja Tränke bestreichen. Nun eine etwa knapp 1 cm gleichmäßig dicke Schicht Pistazien Mousse auf dem Biskuit verstreichen. Die gefrorene Mango-Maracuja Schicht auflegen und darauf wieder eine Schicht Pistazienmousse verteilen. Diese mit der zweiten Biskuitplatte abdecken, die mit der restlichen Tränke bestrichen wird. Mit einer Schicht Pistazienmousse abschließen. Wer möchte, kann ein Streifenmuster auf die Oberfläche machen, muss aber nicht sein 😊 .



Die Torte mindestens 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen oder ggf. auch einfrieren.

Maracuja Aufschlagganache

- 35 g Maracujapüree*
- 8 g Honig
- 115 g Valhrona Inspiration Passion Kuvertüre*
- 125 g flüssige kalte Sahne

Die Kuvertüre schmelzen. Das Maracujapüree mit dem Honig in einem kleinen Topf erhitzen. Unter Rühren zur geschmolzenen Passionsfrucht Kuvertüre geben. Die kalte Sahne in die Ganache gießen und verrühren. Danach mit dem Stabmixer durchmischen. Im Kühlschrank auf 6 Grad abkühlen lassen. Das dauert mind. 5-6 Stunden!

Fertigstellung

- gemahlene grüne Pistazienkerne
- essbares Gold¹

Die Torte ausformen und die Tortenrandfolie abziehen. Die Seitenränder mit einem großen Messer sauber und gerade abschneiden. Die Torte in gleich große Schnitten schneiden. Dabei das Messer nach jedem Schnitt säubern!

Die durchgekühlte Maracuja Ganache mit dem Mixergerät wie Schlagsahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Törtchen damit verzieren. Seitlich mit gemahlene, grünen Pistazien bestreuen und nach Wunsch mit Schokoladendeko und essbarem Gold dekorieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>