



Pistazien Tannenbäumchen mit Himbeerfüllung

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart Tannenbaum*](#), [Silikomart Truffles 20 ml*](#)

Pfefferhimbeer Kompott

- 120 g Himbeerpüree (passierte Himbeeren)
- 45 g frische oder TK Himbeeren
- ca. 2-3 g [Himbeerpfeffer](#)¹ (altern. schwarzer Pfeffer nach Geschmack)
- 30 g Zucker
- 1 ½ Blatt (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree und Himbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Himbeerpfeffer zum Kochen bringen und 1 Minute köcheln lassen. (Wer keinen Pfeffer mag lässt ihn einfach weg). Das Kompott anschließend vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine dort hinein rühren. Sechs Mulden der Truffles Form mit dem Himbeerkompott füllen und einfrieren, das restliche Kompott aufbewahren.

Biskuit

Ich hatte noch einen Rest Biskuit eingefroren ;-), aber hier ein Rezept:

- 1 Eiweiß Gr. L
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb Gr. L
- 30 g Mehl
- 15 g gemahlene Mandeln oder Pistazien
- 10 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft aufheizen. Eiweiß, Salz und Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Das Eigelb sachte einrühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Ein Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig gleichmäßig in einem Rechteck von ca. Din A4 Größe auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech

streichen und ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen und Kreise mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.

Pistazienmousse

- 50 g [Pistazienmus](#)¹ (100 % Pistazie)
- 60 g Milch
- 60 g Sahne
- 10 g Zucker
- 35 g weiße Kuvertüre, gehackt o. Callets
- 10 g Amaretto Likör (optional)
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und Zucker erhitzen. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Pistazienmus verrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Sahnemilch auflösen und diese mit der Kuvertüre und Pistaziencreme verrühren. Mit einem Mixstab durchmischen, dabei den Amaretto hinzugeben und die Creme auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Pistaziencreme ziehen.

Aufbau

Die sechs Biskuitkreise mit in wenig von dem restlichen Himbeerkompott (oder Himbeermarmelade) bestreichen. Dreiviertel der Tannenbaum Silikonformmulden mit der Pistazienmousse füllen. Die eingefrorenen Pfeffer-Himbeer Kugeln aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Pistazienmousse bedecken und mit je einem der Biskuitkreise (Kompottschicht nach unten) abschließen. Die Törtchen mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Mürbeteig

Ich habe die Tannenbäumen noch einen kleinen Boden aus Mürbeteig gegeben. Diesen kann man ggf. auch weglassen oder, wenns schnell gehen soll, mit fertigen Keksen ersetzen.

- 40 g Zucker
- 80 g kalte Butter
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Vanille

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen, danach 3 mm dick ausrollen und Kreis mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten backen.

Fertigstellung

- [grünes Velvetspray](#) * (Velvetspray aus der Spraydose ist kräftig grün! Ich habe mein Velvetspray selbst zubereitet und dunkelgrün eingefärbt. Auf dieser Seite [KLICK](#) findet ihr alle Informationen dazu.)
- kleine goldene Schoko- oder Zuckerperlen (optional)

- etwas Kuvertüre zum Befestigen der Perlen (optional)
- Puderzucker
- optional Mürbeteigkekse (s.o.) und etwas Marmelade

Die Tannenbaum Törtchen ausformen. Dafür zunächst jeweils den Rand um das Törtchen lösen und den Tannenbaum dann herauskrepeln. Das klappt bei dieser Form recht einfach. Die gefrorenen Törtchen sogleich rundherum mit dem Velvetspray ansprühen. Dabei darauf achten, dass die Umgebung gut geschützt ist.

Sollen die Tannenbäumchen geschmückt werden, eine kleine Menge Kuvertüre schmelzen. Die Perlen am besten mithilfe einer Pinzette etwas in die Kuvertüre tunken und die Tannenbäumchen damit dekorieren. Das klappt am besten, wenn die Tannenbäume noch schön kalt sind.

Nach Wunsch nun die Mürbeteigkekse mit etwas Marmelade bestreichen und die Tannenbäumchen darauf setzen. Diese