



Pistazienfinanciers mit zwei verschiedenen Füllungen

Verwendet Formen: [Silikonform Savarins mittel](#)* oder alternativ [Savarins rund mittel](#)*

Zutaten für ca. 15 ovale Financiers bzw. ca. 12 runde Financiers

Financierteig

- 130 g Butter
- 2 g Salz
- 30 g Akazienhonig
- 150 g Eiweiß
- 60 g Puderzucker
- etwas feinen Bio Orangenschalenabrieb
- 25 g gemahlene Mandeln
- 25 g gemahlene Pistazien
- 50 g Mehl Type 550
- 15 g [Pistazienpaste](#)¹

Zunächst die Butter mit dem Salz auf mittlerer Hitze kochen bis sie leicht goldbraun ist. Durch ein Sieb gießen, den Honig einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann 100 g der Butter-Honigmischung abwiegen.

Das Eiweiß von Hand oder mit dem Mixer leicht aufschlagen, das macht die Financiers etwas luftiger. Dabei den Puderzucker hineinrieseln lassen, sowie den Orangenabrieb. Die gemahlene Mandeln und Pistazien mit dem Mehl mischen und in die Eiweißmasse rühren. Ebenso die Pistazienpaste und die Butter-Honig Mischung. Den Financierteig nun für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit kann die Pistazienganache bzw. das Orangencurd zubereitet werden.

Tipp: Man kann den Teig auch bis zu 2 Tage im Voraus zubereiten und gut abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der ovalen Financierform mit ca. 26 g Teig, die der runden Form mit ca. 30 g Teig

befüllen. Die Pistazienfinanciers ca. 15-17 Minuten backen, aus der Form stürzen und anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.

Pistazienganache

- 50 g Sahne
- 100 g weiße Kuvertüre
- 20 g [Pistazienpaste](#)¹
- optional 1 Tr. Bittermandelaromaöl

Die Kuvertüre schmelzen, die Sahne kurz aufkochen lassen und unter Rühren zur Kuvertüre geben. Die Pistazienpaste einrühren und ggf. das Bittermandelaroma. Die Ganacheoberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank ganz leicht abkühlen lassen. Es lässt sich nämlich am besten in die Financiers füllen, wenn es noch weich ist!

Sollte es zu fest geworden sein, einfach ganz kurz in der Mikrowelle erwärmen oder auf die Heizung stellen und dann mit dem Stabmixer oder einem kleinen Schneebesen nochmals verrühren.

Orangencurd

- 50 g frisch gepresster Orangensaft
- Abrieb ½ Bio Orange
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 30 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Orangensaft und -abrieb mit dem Zucker und dem Ei in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter Rühren auf 83 Grad erhitzen, dann sogleich vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Auf 45 Grad abkühlen lassen. Dann mit dem Stabmixer pürieren und dabei die Butter nach und nach untermixen. Das Curd mit Folie bedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Fertigstellung

- optional [kandierte Orangenschale](#)¹
- gehackte grüne Pistazien
- [essbares Gold](#)¹

Pistazienganache und/ oder das Orangen Curd in einen kleinen Spritzbeutel füllen und in die Mulden der Pistazienfinanciers dressieren. Mit gehackten Pistazien und kandierten Orangenschalen garnieren. Kleine Flocken vom essbarem Gold geben Glanz.