



Pistazien-Orangen Torte „Dubai“ Style

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Silikonform Pearls¹](#), [Tortaflex 16 cm*](#), [Backmatte mit Rand*](#)

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

Orangen Namelaka

- 60 g Milch
- Abrieb ½ Bio Orange
- 90 g weiße Kuvertüre
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 30 g frisch gepresster Orangensaft
- 100 g flüssige Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Orangenabrieb zum Kochen bringen und zur Kuvertüre geben. Die Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer gut durchmischen. Die kalte flüssige Sahne während des Mixvorgangs zur Ganache geben. 1-2 Minuten durchpürieren. Danach sollte die Namelaka im Kühlschrank komplett durchkühlen.

Pistazienbiskuit

- 2 Eiweiß Gr. L
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb Gr. L
- 30 g [Pistazienmus¹](#) (100% Pistazie)
- 30 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln oder Pistazien
- 15 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Dann das Eigelb und das Pistazienmus sanft unterrühren. Mehl und gemahlene Nüsse über die Eimasse sieben und

zusammen mit der geschmolzenen Butter unterziehen. Die Biskuitmasse gleichmäßig eine [Silikonbackmatte](#)* streichen und ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

"Dubai"- Pistaziencrunch

- 80 g [Kadayif Teigfäden](#)¹ (*gibts in fast jedem arabischen Supermarkt*)
- 15 g Butter
- 1 Teel. [Tahin \(Sesammus\)](#)¹
- 80 g [Pistazienmus](#)¹ (100% Pistazie)
- 35 g geschmolzene weiße Kuvertüre

Die Kadayif Teigfäden grob zerschneiden und in der Pfanne mit der Butter knusprig anrösten. Vorsicht! Nicht anbrennen lassen! Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Pistazien- und Sesammus verrühren. Die gerösteten Teigfäden hineingeben und alles gut vermengen.

Aufbau der Einlage

- 1-2 El Orangenconfit (siehe Rezept: [klick](#)) oder eine gute Orangenkonfitüre

Einen Pistazienbiskuitkreis mit der Backhaut nach oben in die Tortaflex Form legen. Den Dubai-Pistaziencrunch gleichmäßig darauf verteilen und mit dem zweiten Pistazienbiskuit (Backhaut nach unten) bedecken. Leicht fest drücken. Die Biskuitschicht mit einer dünnen Schicht Orangenconfit bzw. -konfitüre bestreichen. Die Orangen Namelaka, die abgekühlt eine cremige Konsistenz angenommen hat, auf der Confitschicht verteilen. Die Tortaflexform mit der Einlage mehrere Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.

Pistazienmousse mit Matcha

- 120 g Milch
- 30 g Sahne
- 2 g [Matcha \(jap. Grünteepulver\)](#)¹
- 65 g [Pistazienmus](#)¹ (100% Pistazie)
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 140 g weiße Kuvertüre
- 210 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Milch und Sahne in einen Topf geben und das Matchapulver darüber sieben. Gut verrühren und dabei erhitzen. Die heiße Matchamilch über die Kuvertüre gießen, die gut ausgedrückte Gelatine und das Pistazienmus hinzugeben und alles mit einem Stabmixer sorgfältig durchpürieren. Die Sahne halbsteif schlagen. Sobald die Pistazien-Matchacreme auf ca. 30 Grad abgekühlt ist, kann die Schlagsahne untergehoben werden.

Aufbau

Die Pistazienmousse in die Pearls Silikonform füllen. Die Form etwas hin und her schwenken, damit die Mousse auch die Innenseite der Form gut bedeckt. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflexform lösen und mit der Namelakaschicht nach unten in die Mousse drücken. Die Torte mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Fertigstellung

- [Velvetspray](#) *

Ich habe mein Velvetspray für diese Torte selber hergestellt, gefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprüht. Dafür die Kakaobutter und die Kuvertüre jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema geschrieben.

¹Selbstverständlich kann man auch Velvetspray aus der [praktischen Sprayflasche](#)* verwenden. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.

100 g [Kakaobutter](#)* + 100 g [weiße Kuvertüre](#)¹ + fettlösliche Lebensmittelfarbe in [olive](#) & [gelb](#)

Die Torte aus der Form lösen und noch gefroren dünn mit dem Velvetspray* besprühen. Dabei vorher darauf achten, dass sich kein Reif auf der Oberfläche gebildet hat. Einfach ggf. mit der flachen Hand darüberstreichen, um ihn zu entfernen. Die Torte auftauen lassen und nach Wunsch oder z.B. mit einer [Wafer paper Blüte](#) und goldenen Zuckerperlen dekorieren.