REZEPT FÜR PISTAZIENBISKUIT MIT MASCARPONE UND ERDBEEREN

PISTAZIENBISKUIT MIT MASCARPONE UND ERDBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 20 Stücke | 80 Min. | + Abkühl-, Trocken- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Pistazienbiskuit:

- 50 g Pistazienkerne (geschält, ohne Salz)
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl
- 90 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für Deko und Belag:

- 40 g Pistazienkerne (geschält, ohne Salz)
- 150 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett
- getrocknete Rosenblüten zum Verzieren
- 1,25 kg Erdbeeren

Für die Creme:

- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 750 g Mascarpone
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Schlagsahne

5881

ZUBEREITUNG

459 Kcal	7 Gramm	33 Gramm	32 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Pistazienbiskuit Pistazien fein mahlen. Eier trennen. Eiweiß mit 6 EL kaltem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse dick ist und glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit Pistazien kurz unterziehen. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen 15-17 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und ganz auskühlen lassen.

2. Pistazien zum Verzieren hacken. Für die Herzdeko ca. 20 Herzen (3-4 cm groß) auf ein Stück Backpapier zeichnen (eventuell eine Herzausstechform als Schablone verwenden). Backpapier umgedreht auf ein Brett oder Blech legen, so dass man die Herzen erkennen kann. Kuvertüre hacken und mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Einmalspritzbeutel geben und Herzen auf dem Backpapier damit nachspritzen, evtl. mit einer Palette oder einem flachen Messer glatt streichen (die Herzen sollten nicht zu dünn werden, damit sie nicht brechen). Mit getrockneten Rosenblütenblättern und ca. 2 TL gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

3. Für die Creme Vanillemark mit 80 g Zucker und Mascarpone verrühren. Sahnefestiger und übrigen Zucker mischen. Sahne steif schlagen, dabei Gemisch einrieseln lassen. Unter die Mascarpone heben und Creme auf den Biskuit streichen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

4. Vor dem Servieren Biskuitplatte rundherum mit übrigen Pistazien bestreuen. Erdbeeren

REZEPT FÜR PISTAZIENBISKUIT MIT MASCARPONE UND ERDBEEREN

verlesen, putzen und trocken tupfen, in Scheiben schneiden oder vierteln. Dekorativ auf der Creme verteilen und weiße Schokoherzen dazwischen stecken.

Tipps:

Die Schokoherzen können auch einige Tage im Voraus hergestellt werden, dann in Lagen mit Butterbrotpapier getrennt in einer geschlossenen Frischhaltedose aufbewahren.

Wer mag, verziert die Torte zusätzlich mit ungespritzten Duftrosenblättern oder kleinen essbaren Blüten.