

## SCHNITTE VON ZWETSCHGE UND PISTAZIENCREME

12 – 15 PERSONEN

Dessertrahmen 30cm x 40cm

Küchenmaschine

Chromstahlschüssel

### ZUTATEN


#### BUTTERMÜRBEIG

- 100 g Butter, kalt
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 150 g Weissmehl


#### GÉNOISEBISKUIT

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- Prise Salz
- 125 g Weissmehl
- 25 g Butter, flüssig

#### ZWETSCHGENGELEE

- 12 Blatt Gelatine
- 5 dl \*Orangensaft
- 0,5 dl \*Zitronensaft
- 1,5 dl \*Weisswein
- 160 g Zucker
-  1 Zimtstange
- 700 g Zwetschgen, entsteint, in Würfel geschnitten

#### PISTAZIENCREME

- 10 Blatt Gelatine
- 6 Eigelb
- 140 g Zucker
- 5 dl Milch
-  120 g Pistazien, sehr fein gemahlen
- 2 Tropfen Mandelaroma
- 5 dl Rahm, geschlagen
- 50 g Pistazien, gehackt und geröstet
- 80 g Zwetschgenkonfitüre

### ZUBEREITUNG

#### BUTTERMÜRBEIG

Den Ofen auf 190°C vorheizen. Die Butter, den Zucker und das Salz zu einer glatten Masse verkneten und das Ei unterarbeiten. Das Mehl zu der Buttermasse geben und alles zu einem Teig kneten und vor der Verarbeitung für 2 Stunden kaltstellen. Den Teig etwa 3 Millimeter dick rechteckig auf die Grösse des Dessertrahmens ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.

#### GÉNOISEBISKUIT

Den Ofen auf 180°C heizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Das Mehl und die Butter vorsichtig unterheben. Die Masse etwa 5 Millimeter dick auf Backpapier aufstreichen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

## Rezept von Markus Heckel



#### ZWETSCHGENGELEE

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die \*Zutaten, Zucker und die Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Zwetschgen zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die Gelatine zugeben und abkühlen lassen.

#### PISTAZIENCREME

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Milch mit dem Pistazienmark und dem Mandelaroma aufkochen. Die Pistazienmilch und das aufgeschlagene Eigelb in einer grossen Chromstahlschüssel mischen und über einem heissen Wasserbad auf 85°C erhitzen. Die Gelatine zufügen und die Masse abkühlen lassen. Den geschlagenen Rahm unterheben.

#### ANRICHTEN

Den Mürbeigeboden in den Dessertrahmen setzen und mit der Konfitüre bestreichen. Das Biskuit passend zuschneiden und daraufsetzen. Das Zwetschgengelee sollte fast fest sein, bevor es auf dem Biskuit verteilt wird. Die fertige Pistaziencreme darüber verteilen, glattstreichen und mit den gerösteten Pistazien bestreuen. Die Schnitte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Danach mit einem Messer portionenweise schneiden und auf den Desserttellern verteilen