

HASELNUSSBISKUIT MIT PISTAZIENFÜLLUNG

- Spritzbeutel mit breiter Tülle
- Stabmixer
- 2 Backringe, 20 cm Ø

ZUTATEN

HASELNUSSBISKUIT-TEIG

- 8 Eier, Eiweiss und Eigelb vorsichtig getrennt
- 135 g Haselnüsse, sehr fein gemahlen
- 90 g Puderzucker
- 45 g Kristallzucker, fein
- 45 g Weissmehl

PISTAZIENCREME

- 2,2 dl Milch
- 80 g Zucker
- 3 Eigelb
- 50 g Pistazienpaste
- 10 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 7,5 dl Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

HASELNUSSBISKUIT-TEIG

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eigelbe schaumig schlagen. Die Haselnüsse und den Puderzucker miteinander mischen und vorsichtig unter die geschlagene Eigelbmasse heben. Die Eiweisse mit dem Zucker schnittfest schlagen. Die Eiweissmasse unter die Eigelbmasse heben und das Weissmehl auf die Masse sieben und vorsichtig unterrühren. In 2 Ringe von 20 cm abfüllen und ca. 40 Minuten backen und auskühlen lassen.

PISTAZIENCREME

Milch mit Zucker aufkochen und vom Feuer nehmen. Das Eigelb mithilfe eines Schneebesens langsam unter die heisse Milch rühren. Leicht erwärmen, aber nicht kochen. Die Pistazienpaste und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Den Schlagrahm unterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, auskühlen lassen.

Rezept von Vollenweider Chocolatier



FERTIGSTELLEN FÜR ALLE TORTEN

Springform, 24 cm Ø
Zeichenkarton, Länge mind. 26 cm
Heftklammer / Bostitch
Backpapier
Spachtel
Stabmixer / Küchenmaschine

ZUTATEN

SCHLAGRAHM ODER ALTERNATIV BUTTERCREME

Ca. 5 dl Vollrahm
2 Pck. Vanillezucker
je nach Farbwunsch, die Sahne mit Lebensmittelfarbe
einfärben

BUTTERCRÈME

500 g Butter, weich
2 Eier
200 g Zucker
0,4 dl Alkohol, z. B. Grand Marnier, Kirsch, Williams

ZUBEREITUNG

SCHLAGRAHM

Den Schlagrahm steif schlagen und mit Zucker nach Belieben abschmecken.

BUTTERCREME

Die Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander hinzugeben und die Creme sehr schaumig rühren. Mit Alkohol parfümieren.

FERTIGSTELLEN DER TORTE

Zum Aufbau der Torte einen, der doppelten Höhe der Backform entsprechenden, Streifen aus Zeichenkarton schneiden, der 2 cm länger ist als der Umfang der Torte. Den Karton auf einer Seite mit flüssiger Butter bestreichen und mit Backpapier auskleiden. Mit einer Heftklammer, oder einem Bostitch zu einem Kreis fixieren. Beginnend mit einem Biskuitboden die Tortenform schichtweise mit der Füllung auffüllen, dabei die Biskuitböden immer gut andrücken, um Hohlräume in der Creme zu vermeiden und die Torte zu stabilisieren. Nach Fertigstellung die Torte 2 bis 3 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mithilfe eines Spachtels die Buttercreme oder den Schlagrahm gleichmässig auftragen. Nach Belieben garnieren.

Rezept von Vollenweider Chocolatier