



## PISTAZIENMILCH TORTE / FRÜHLINGSTORTE / RAMADAN REZEPT



Diese Torte ist Frühling pur. Der Biskuit hat einen Knusperboden aus Pistazien und Mandeln und wird mit einer Pistazienmilch getränkt. Die luftige Quarkcreme habe ich mit Limetten verfeinert und die Torte mit essbaren Blumen dekoriert. So ist dieser naked cake ein schöner Blickfang, man benötigt kaum Werkzeug zum Backen und Dekorieren und es ist eine leichte Torte, welche als eckige Schnitte auch wunderbar zum Ramadan in kleinen Portionen angeboten werden kann. Der Kuchen kann wunderbar 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.

### PISTAZIENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten zu einer weißcremigen Masse. Hacke die Pistazien und Mandeln grob. Stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Fülle die gehackten Pistazien und Mandeln hinein. Siebe das Mehl mit dem Backpulver und hebe es unter die Eiermasse. Fülle den Biskuit in den Backring ein, verstreiche ihn und backe ihn etwa 25 Minuten. Stelle nun direkt die Pistazienmilch her.

### PISTAZIENMILCH

Gib die Pistazien mit der Hälfte der Milch in einen Mixer und püriere sie fein. Gib die restliche Milch mit dem Zucker in einen Topf und lasse die Milch aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Verrühre nun alle Zutaten und lasse die Pistazienmilch abkühlen.

### ÜBERGIESSE DEN KUCHEN

Führe eine Stäbchenprobe durch, nimm den Kuchen heraus und stich mehrere Löcher in den Kuchen. Gieße nun die kalte Pistazienmilch über den heißen Kuchen – lasse dabei aber etwa 100 Milliliter übrig. Lasse den Kuchen komplett abkühlen und dabei die Milch gut einziehen. Stelle ihn dann in den Kühlschrank.

### QUARKCREME

Verrühre den Quark mit dem Limettenabrieb und Puderzucker. Füge die Sahne dazu und schlage die Creme mit Sanapart steif. Stelle sie kurz kühl. Löse den Backring mit einem Backformmesser und nimm den Ring aber nicht ab. Setze ihn auf einen Tortenretter und ziehe die Backfolie darunter weg. Streiche die Quarkcreme darauf und ziehe nach Belieben ein Muster mit einer Palette ein.

### DEKORATION

Streue gehackte Pistazien und getrocknete Blüten auf die Oberfläche. Decke die Torte ab

### PISTAZIENKUCHEN:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Pistazien
- 50 g Mandeln (geschält)
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver

### PISTAZIENMILCH:

- 70 g Pistazien
- 200 g Milch
- 50 g Zucker
- 200 g Sahne

### QUARKCREME:

- 250 g Quark
- 1 TL Limette (Abrieb)
- 50 g Puderzucker
- 200 g Sahne
- 4 TL San-apart

### DEKORATION:

- 1 EL Pistazie (gehackt)
- 1 EL essbare Dekorblüte



## PISTAZIENMILCH TORTE / FRÜHLINGSTORTE / RAMADAN REZEPT

und lasse sie mindestens 2 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen. Entferne den Tortenring und serviere sie nach Belieben mit der übrigen Pistazienmilch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!