

## RAMADAN TORTE / DATTELTORTE MIT PISTAZIENCREME



Saftiger Dattelteig mit Pistaziencreme-Füllung und orientalischer Dekoration.



Zubereitungszeit  
**4-6 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG TEIG

Wasser und Milch aufkochen lassen. Über die Datteln gießen und diese stehen lassen, damit sie weich werden.

Eier, Vanilleextrakt, Zucker, Salz und Zimt in 3-4 Min. dickcremig rühren. Datteln mit der Flüssigkeit fein pürieren und mit der Eiercreme vermischen. Die trockenen Zutaten verrühren und unterheben. Butter schmelzen. 2-3 Esslöffel des Teiges mit der Butter verrühren, dann mit dem restlichen Teig vermengen.

Den Teig in einen Backrahmen mit 22 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Oberunterhitze für ca. 35-40 Min. backen. Danach abkühlen lassen. Für eine hohe Torte den Teig 2 mal zubereiten – so habe ich die Torte zubereitet.

### FÜLLUNG & GANACHE

Sahne aufkochen und vom Herd herunter ziehen. Schokolade in Stücken dazu geben und so lange mit einem Schneebesen rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Pistazien fein mahlen. 350 g der Schokoladencreme abfüllen und mit den Pistazien verrühren. Die Pistazienfüllung und die restliche Ganache an einem kühlen Ort erkalten lassen (im Kühlschrank max. 30 Min., damit die Cremes nicht zu fest werden!).

### TORTE FERTIGSTELLEN

Die Kuchenteige jeweils mittig halbieren. Mit Orangensaft bestreichen. Einen Kuchenteig auf eine Tortenplatte setzen und mit 1/3 der Pistaziencreme bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und nun die Torte befüllen und zusammen setzen. Torte mind. 30 Min. kühlen.

Dann mit der weißen Ganache bestreichen und glatt ziehen. Mit Vanillefondant einkleiden und mit Modellerschokolade und Fondant nach Wunsch dekorieren.

Nach Wunsch mit Royal Icing verzieren. Dafür die Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren, mit Pastenfarben einfärben und in Spritzbeutel füllen.

### TEIG (FÜR EINE HOHE TORTE 2X ZUBEREITEN):

- 190 g** Datteln (entsteint)
- 100 ml** Wasser
- 100 ml** Milch
- 3** Eier
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Zimt
- 55 g** Zucker
- 150 g** Mehl
- 30 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver
- 100 g** Mandeln (gehackt)
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Butter (flüssig)

### FÜLLUNG & ZUM BESTREICHEN:

- 300 g** Sahne
- 900 g** weiße Schokolade
- 120 g** Pistazien

### ZUM TRÄNKEN:

- Orangensaft

### DEKORATION:

- 
- 1 kg** Vanillefondant
- 500 g** Fondant (blau)



## RAMADAN TORTE / DATTELTORTE MIT PISTAZIENCREME

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 250 g** Fondant (schwarz)
- 100 g** Modellerschokolade (rot)
- 100 g** Modellerschokolade (grün)
- 100 g** Modellerschokolade (weiß)
- 100 g** Modellerschokolade (schwarz)
- Lebensmittelfarbpasten (gelb)

### ROYAL ICING:

- 250 g** Puderzucker
- 3 EL** Eiweißpulver
- 6 EL** Wasser (bis zu)