

ERDBEEREIS TORTE MIT PISTAZIENBODEN



Ich glaube das ist die perfekte Kombination für den Sommer. Frische Erdbeeren, saftige Pistazienböden und leckere Mascarpone Creme. Die Torte schmeckt am besten gut gekühlt oder sogar leicht geeist aus dem Gefrierfach. So ist sie erfrischend wie ein Erdbeereis als Abkühlung an heißen Tagen.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U und stelle einen Backring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie. Alternativ kannst du den Tortenring mit Backpapier einschlagen.

PISTAZIENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5-10 Minuten weißcremig. Gib die Buttermilch und das Öl hinzu und rühre die Zutaten bei niedriger Stufe kurz ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und den Pistazien. Gib diese Zutaten, den Limettenabrieb und -saft dazu und rühre die Zutaten nur kurz ein. Fülle den Pistazienteig in den vorbereiteten Backring ein und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch, nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett erkalten.



Verwende mein Backmehl und verzichte dann auf die Zugabe von Backpulver. Das Backmehl ist extra fein, muss nicht gesiebt werden und enthält das Backpulver in der richtigen Dosierung.

ERDBEERPÜREE

Gib die Erdbeeren mit den restlichen Zutaten in einen Topf und stampfe sie klein. Koche die Masse auf und lasse sie mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle das Püree dann um und lasse es abkühlen. Zur Weiterverarbeitung soll es kalt sein, stelle es dafür gerne in den Kühlschrank.

ERDBEERCREME

Stelle 3 EL des Erdbeerpürees zur Seite und verrühre das übrige Püree mit dem Mascarpone und Puderzucker cremig. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung kalt.

TORTE FÜLLEN

Halbiere den Boden einmal waagrecht mit einer Tortensäge und lege einen der Böden auf eine Tortenplatte. Verteile das Erdbeerpüree auf den Boden, gib etwa ein

PISTAZIENKUCHEN:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 150 g Buttermilch
- 150 g Sonnenblumenöl
- 225 g Mehl
- 1.5 TL Backpulver
- 100 g Pistazien (gemahlen)
- 1 TL Limette (Abrieb)
- 1 TL Limette (Saft)

ERDBEERPÜREE:

- 300 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 2.5 g Agaragar
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zitrone (Saft)

ERDBEERCREME:

- 500 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 400 g Sahne
- 9 TL San-apart

ZUM FÜLLEN:

- 150 g Erdbeeren

ERDBEEREIS TORTE MIT PISTAZIENBODEN



Drittel der Creme darauf und streiche sie glatt. Würfle die Erdbeeren und verteile sie auf der Creme. Setze den zweiten Boden darauf und streiche die Torte mit einer dünnen Schicht der Creme ein, so werden die Krümel gebunden. Streiche dann die übrige Creme über die gesamte Torte und ziehe mit einer Palette ein Wellenmuster hinein. Stelle diese für mindestens 4 Stunden kalt.



Für eine geeiste Torte kannst du die Torte noch für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

DEKORATION:

- 1 EL** Erdbeere (gefriergetrocknet)
- 100 g** Erdbeeren
- 1 EL** Pistazie (gehackt)

DEKORATION

Mahle die gefriergetrockneten Erdbeeren mit einem Sieb fein und streue sie mondförmig über die Torte. Halbiere oder viertle die Erdbeeren und setze sie darauf. Streue die gehackten Pistazien darüber und serviere die Torte gekühlt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!