

Pistazien-Cremetorte mit Himbeeren

Die Pistazien-Cremetorte mit Himbeeren ist ein idealer Nachtisch für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

für den Kuchen

300 g	Weizenmehl
300 g	Zucker
300 g	Butter (weiche)
5 Stk.	Eier
2.5 TL	Backpulver
2.5 EL	Pistazien Creme
2.5 EL	Vollmilch

für die Himbeeren Füllung

240 g	Himbeeren (TK)
60 g	Zucker

für die Creme

300 g	Mascarpone
300 g	Schlagobers
90 g	Staubzucker
2.5 EL	Pistazien Creme

für die Dekoration

60 g	Pistazien
------	-----------

Nach Belieben [Himbeeren](#) (frische)

Zubereitung

1. Um eine vorzügliche **Pistazien-Cremetorte mit Himbeeren** zuzubereiten, heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette zwei Springformen (18-20 cm Durchmesser) mit Butter ein und lege den Boden mit Backpapier aus. Gib alle Zutaten für den Teig, außer die Milch, in eine Rührschüssel und schlage sie ca. 30 Sekunden zu einem glatten Teig. Füge dann die Vollmilch hinzu und rühre weiter, bis der Teig luftig ist. Verteile den Teig gleichmäßig auf beide Springformen und backe den Kuchen für etwa 45 Minuten. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durch gebacken ist. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
2. Während der Kuchen abkühlt, die Himbeeren und den Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze für etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis eine dicke Marmelade entsteht. Dabei regelmäßig umrühren, danach abkühlen lassen.
3. Schneide die Kuppel der abgekühlten Kuchen waagrecht ab, um eine glatte Oberfläche zu erhalten. Halbiere die Kuchen waagrecht, sodass Du insgesamt vier Kuchen-Böden hast. Jetzt Mascarpone, Schlagobers und Staubzucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Anschließend das Pistazien-Mus vorsichtig unterheben.
4. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und tränke ihn leicht mit etwas Milch. Verteile eine Schicht Pistazien-Creme darauf und streiche sie glatt. Gib 2 Esslöffel Himbeerfüllung in die Mitte und setze den zweiten Boden darauf. Wiederhole den Vorgang, bis alle Böden aufeinander gestapelt sind. Verstreiche eine dünne Schicht der Pistazien-Creme rund um die Torte als Krümelschicht und stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank. Trage anschließend eine weitere Schicht Creme auf und glätte die Oberfläche nach Belieben. Hacke die Pistazien grob und verteile sie auf und um die Torte herum. Dekoriere abschließend mit frischen Himbeeren und nach Wunsch auch mit Schokoladen- oder Zuckerstreuseln.

Tipp