Ingwertorte mit Pistaziencreme

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (16 Stücke)

» 230g Mehl
» 205g Zucker
» 1 Eigelb
» 160g Butter/Margarine
» 10g gem. Ingwer
» 4 EL Rum
» 5 Ei(er)
» 60g Stärke
» 2 TL Backpulver
» 50g Ingwerstücke in Sirup
» 150g Pistazienkerne
» 500ml Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 300ml Schlagsahne
» 1 Pk. Sahnesteif
» 2 EL Kirschkonfitüre

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig 150g Mehl, 50g Zucker, 1 Eigelb und 100g Butter verkneten. 30min kühl stellen. Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Für den Biskuit gemahlenen Ingwer, Rum mischen. Eier trennen. Eigelbe und 125g Zucker weißschaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. 80g Mehl, Stärke, Backpulver über die Eigelbmasse sieben. Eiweiß steif schlagen, darauf setzen. Ingwer-Rum-Mischung, eingelegte Ingwerstücke zufügen. 60g Butter zerlassen, dazugeben, alles unterheben.

3. Masse in eine mit Backpapier belegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen, ca. 35min backen. Auf ein Gitter stürzen, das Papier abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

4. Mürbeteig ausrollen, Boden in Größe der Form ausstechen, aus übrigem Teig Hasen und Eier ausstechen. Boden 10-15min, Hasen 8min backen.

5. Für die Creme Hälfte der Pistazien hacken, Rest in Blättchen schneiden. Aus Milch, Puddingpulver, übrigem Zucker einen Pudding kochen, abkühlen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Hälfte der Sahne und gehackte Pistazien unter den Pudding heben.

6. Konfitüre auf den Mürbeteigboden streichen. Biskuit einmal waagerecht teilen. Ersten Biskuit auf die Konfitüre legen. Hälfte der Pistaziencreme darauf streichen. Zweiten Biskuit auflegen. Torte mit übriger Creme überziehen. Restliche Sahne als Tupfen aufspritzen, Ingwerstücke hineinsetzen. Rand mit Pistazienblättchen bestreuen. Torte kalt stellen. Mit den mit Zuckerguss verzierten Hasen und Eiern garnieren.

Nährwerte: 390kcal/E8g/f23g/KH37g pro Stück

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke