

Rezept

# Getränkte Pistazientorte

Ein Rezept von Getränkte Pistazientorte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Butter	<b>4</b> Eier (Größe M)
Salz	<b>160 g</b> Zucker
<b>1</b> Bio-Orange	<b>75 g</b> Mehl
<b>25 g</b> Speisestärke	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>200 ml</b> frisch gepresster Orangensaft (ca. 3 Orangen)	<b>250 g</b> Mascarpone (ital. Frischkäse)
<b>25 g</b> fein gehackte Pistazienkerne	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>4 EL</b> Orangenlikör oder Orangensaft	1-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
<b>4</b> gehäufte EL Orangenmarmelade	<b>50 g</b> Pistazienkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Eischnee mit der Orangenschale auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, alles mit einem Spatel locker vermischen. Die abgekühlte Butter rasch untermengen.
2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen.
3. Den Biskuit wieder umdrehen. Den Orangensaft zum Tränken durch ein Teesieb gießen und den noch warmen Kuchen damit bepinseln. Den getränkten Biskuit am besten über Nacht durchziehen lassen.
4. Für die Füllung den Mascarpone mit Pistazien, Vanillezucker und Likör oder Saft mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Je nach Festigkeit so viel Zitronensaft dazugeben, bis die Creme streichfähig ist. 2 gehäufte EL Creme beiseitestellen. Den Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden zuerst mit Orangenmarmelade, dann mit der Mascarponecreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der beiseitegestellten Creme bestreichen. Die Pistazien für die Garnitur mittelgrob hacken und die Torte damit bestreuen.