Rezept

Sauerkirsch-Pistazien-Torte

Ein Rezept von Sauerkirsch-Pistazien-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Pistazienkerne
5	Eier (Größe M)
80 g	Zucker
200 g	gemahlene Mandeln
250 g	Sahne
200 g	Mascarpone (ital. Frischkäse)
1 kg	Sauerkirschen
1 EL	Zucker
	weiche Butter und Mehl für die Form
100 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)
80 g	weiche Butter
	Salz
2 TL	Backpulver
150 g	Magerquark
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	klarer Tortenguss
	1/4 l Kirschsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstbodenform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Pistazien mittelgrob hacken. Den Boden der Form mit weicher Butter einfetten, dann mit Mehl dünn bestäuben, mit den gehackten Pistazien ausstreuen. Form bis zum Backen kalt stellen. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Schokolade fein reiben. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Eigelbe einzeln unterrühren. Schokolade, Mandeln und Backpulver mischen und zügig unter die Buttermasse rühren. Dann den Eischnee portionsweise unterheben. Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Gitter stürzen.

3. Für den Belag die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und Vanillezucker glatt rühren und die Sahne unterheben. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen, die Creme in die Vertiefung füllen und verstreichen. Die Torte ca. 30 Min. kalt stellen.

4. Inzwischen die Sauerkirschen waschen, trocken tupfen, entstielen, am besten mit einer Sicherheitsnadel entsteinen und auf der Quarkcreme verteilen. Aus dem Tortenguss nach Packungsangabe mit Zucker und Kirschsaft einen Guss zubereiten und diesen auf den Kirschen verteilen. Die Torte vor dem Servieren mindestens 2 Std. kalt stellen.