

Sophie Schinko, Moritzburg

pistazien-himbeer-törtchen



Pistaziendacquoise

10 Ringe (Durchmesser 8 cm)

160 g Eiweiß

70 g Zucker

1 Prise Salz

130 g Puderzucker

30 g Mehl

130 g gemahlene Mandeln

20 g Pistazienmus

Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Puderzucker, Mehl und gemahlene Mandeln vermengen und unter das steife Eiweiß heben. Das Pistazienmus vorsichtig einrühren.

Gleichmäßig in die Ringe dressieren.

Bei 180 °C etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Pistazienmousse

für 10 Stück

2 große Blatt Gelatine
40 g Eigelb
70 g Zucker
250 g Schlagsahne
50 g Pistazienmus
150 g Mascarpone

Gelatine in kaltem Wasser.

Schlagsahne, Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Gelatine und Pistazienmus unterrühren und zu einer homogenen Masse mixen. Abkühlen lassen.

Die abgekühlte Mousse mit Mascarpone aufschlagen.

Himbeergel

200 g Himbeerpüree
30 g Zucker
1,2 g Agar-Agar

Zucker mit Agar-Agar verrühren, zusammen mit dem Himbeerpüree aufkochen. Komplette auskühlen lassen. Mixen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.

Ausfertigen

Die aufgeschlagene Pistazienmousse mit einer kleinen Lochtülle auf die Pistaziendacquoise dressieren. Mit dem Himbeergel kleine Tupfen aufspritzen und mit frischen Himbeeren dekorieren.