

Erdbeerkuchen mit Pistazien-Diplomatcreme

Ingrédients

- 25g Pistazienpulver
- 135g Puderzucker
- 115g Mandeln
- 150g Eiweiß
- 50g Kristallzucker
- 20g Pistazienpaste (ich verwende die von Jean Hervé, die ich im Bioladen finde)
- 250g Milch
- 250g Sahne
- 100g Zucker
- 80g Eigelb
- 25g Mehl
- 30g Maisstärke
- 50g Butter
- 10g Gelatine (ich hatte 7g genommen, aber meine Creme war nicht super stabil bei Wärme würde ich etwas mehr Gelatine verwenden)
- 45g Pistazienpraliné
- 30g Pistazienpaste
- 400g Sahne
- 400g Sahne
- 40g Mascarpone
- 60g Puderzucker

Préparation

1. Vor ein paar Tagen war der Geburtstag meiner Schwester, einer großen Erdbeerliebhaberin, und aus diesem Anlass habe ich diese Erdbeer-Pistazien-Torte gemacht.
2. Sie ist weder lang noch kompliziert zuzubereiten, also scheut euch nicht, euch daran zu versuchen, zumal ihr die Dekoration des Desserts nach euren Vorlieben/an die verfügbare Zeit anpassen könnt.
3. Um einen wirklich leichten Kuchen zu haben, habe ich die traditionelle Buttercreme-Mousseline durch eine Diplomatencreme (mit Schlagsahne) ersetzt.
4. Sie hielt, aber nicht super gut, daher empfehle ich, wie unten im Rezept angegeben, die Gelatinemenge etwas zu erhöhen und die Torte rechtzeitig vorzubereiten, damit sie im Kühlschrank gut fest wird.
5. Ihr könnt zum Beispiel die Vanillecreme am Vortag vorbereiten, damit sie über Nacht abkühlen kann, und dann am nächsten Morgen nach dem Backen der Baiserscheiben die Torte zusammensetzen, um sie am Abend zu genießen.
6. Wenn ihr Pistazien nicht mögt, könnt ihr diese Erdbeertorte natürlich auch mit einer Vanille-Diplomatencreme zubereiten.
7. Das war's, ihr wisst alles, jetzt müsst ihr nur noch loslegen!
8. Vorbereitungszeit: ca.
9. Puderzucker mischen.
10. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Kristallzucker stabilisieren.
11. Wenn es fest ist, die Pistazienpaste hinzufügen und die Pulver vorsichtig mit einem Spatel unterheben.
12. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.
13. Zwei Kreise von ca.
14. 23 cm Durchmesser auf mit Backpapier ausgelegten Blechen spritzen und dann bei 180°C etwa zehn

Minuten backen (je nach Ofen etwas mehr, der Biskuit sollte durchgebacken, aber weich sein).

15. Wasser legen.

16. Milch und Sahne mit der Vanille in einem Topf mischen und zum Kochen bringen.

17. Eigelb mit Zucker, Mehl und Maisstärke verrühren, dann die heiße Flüssigkeit unter Rühren hinzugeben.

18. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen, bis eine ziemlich dicke Vanillecreme entsteht.

19. Dann die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine und die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und gut mischen, um eine homogene Creme zu erhalten.

20. Schließlich das Praliné und die Pistazienpaste hinzufügen, dann die Creme in eine Auflaufform geben und mit Kontaktfolie abdecken, bevor sie kühlgestellt wird.

21. Montage vorbereiten.

22. Die Sahne zu Schlagsahne aufschlagen und dann die kalte Vanillecreme hinzufügen.

23. Die so erhaltene Diplomatencreme in einen Spritzbeutel füllen.

24. Rhodoidfolie innen anbringen.

25. Die am gleichmäßigsten geformten Erdbeeren aussortieren und in zwei Hälften schneiden.

26. Die Erdbeerhälften im Inneren des Rings anordnen.

27. Die Dacquoise-Scheiben so zuschneiden, dass sie in den mit Erdbeerhälften gefüllten Ring passen.

28. Eine Dacquoise auf den Boden des Rings legen und mit Diplomatencreme bedecken.

29. Auch Diplomatencreme an den Rand des Rings und zwischen die Erdbeeren spritzen.

30. Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und auf die Diplomatencreme geben.

31. Erneut mit Creme bedecken, dann den zweiten Dacquoise-Kreislauf darauflegen.

32. Mit der restlichen Creme abschließen und auf Höhe des Rings glattstreichen.

33. Den Fraisier für mehrere Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

34. Sobald er fest ist und kurz vor dem Servieren, eine Schlagsahne mit der Sahne, Mascarpone und Puderzucker aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Saint-Honoré-Tülle (oder einer Tülle eurer Wahl) füllen und von innen nach außen auf den Fraisier spritzen.

35. Schließlich Erdbeeren und gehackte Pistazien um die Schlagsahne legen und genießen!