

Erdbeer-, Pistazien- & Vanille-Tarte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandel- oder Pistazienmehl
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 30g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 40g Pistazienmehl
- 15g Pistazienpüree
- 40g ganzes Ei
- 10g Maisstärke
- 110g Erdbeeren
- 30g ganze Pistazien
- 350g Erdbeeren
- 35g Zucker
- 15g Pistazien
- 330g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 65g Zucker
- 28g Maisstärke
- 200g Schlagsahne mit 35 % Fett
- 15g Pistazien

Préparation

1. Sie schienen es zu genießen, mit mir auf Instagram das diesjährige Osterrezept mitzugestalten, also habe ich es für das Muttertagsrezept wiederholt, und hier ist das Ergebnis: eine Erdbeer/Pistazien/Vanille-Torte voller Frische und Köstlichkeit, die Sie sicherlich überzeugen wird, wenn Sie Erdbeeren genauso lieben wie ich

Material: Tortenring von Buyer 20cm Nudelholz Mini Winkelpachtel Schneebesen Zutaten: Ich habe die Pistazien und das Pistazienpüree von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf das ganze Sortiment (nicht affiliert).

2. Ich habe die Norohy Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf das ganze Sortiment (affiliert).

3. Zubereitungszeit: 1h15 bis 1h30 + 25 Minuten BackzeitFür eine Torte mit 20cm Durchmesser: Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Mandel- oder Pistazienmehl 1 Ei Mehl T55 Maisstärke Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Mandelmehl.

4. Fügen Sie das Ei hinzu und emulgieren Sie die Mischung.

5. Dann Mehl und Maisstärke hinzufügen, ohne den Teig zu stark zu bearbeiten.

6. Sobald Sie eine Kugel formen können, hören Sie auf, den Teig zu bearbeiten, und stellen Sie ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, eingewickelt in Frischhaltefolie.

7. Anschließend den Teig auf 2mm Dicke ausrollen und in einen Tortenring mit 20cm Durchmesser legen.

8. Den Tortenboden mindestens 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

9. Pistazienmehl.

10. Die weiche Butter mit dem Pistazienpüree mischen.

11. Anschließend Puderzucker, Pistazienmehl, Maisstärke und zum Schluss das Ei hinzufügen.
12. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen, dann die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und die ganzen Pistazien hinzufügen.
13. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 20 bis 25 Minuten backen (der Ring kann für die letzten 5 Minuten des Backens entfernt werden, damit die Torte noch etwas goldener wird).
14. Lassen Sie die Torte vollständig abkühlen.
15. Erdbeerkompott: Erdbeeren Zucker Der Saft einer halben Zitrone Pistazien Entstielen Sie die Erdbeeren und schneiden Sie sie in Stücke, dann geben Sie sie in einen Topf mit Zucker und Zitronensaft.
16. Bei niedriger Hitze kochen und regelmäßig umrühren, bis das Kompott ausreichend eingedickt ist.
17. Verteilen Sie es auf der abgekühlten Torte und fügen Sie einige ganze Pistazien hinzu.
18. Wasser einweichen.
19. Wenn die Creme gekocht ist, die Gelatine ausdrücken und sofort zur Creme geben.
20. Erhitzen Sie die Milch mit den Körnern der Vanilleschote.
21. Schlagen Sie die Eigelbe mit Zucker und Maisstärke.
22. Gießen Sie die heiße Milch unter Rühren über die Eier und geben Sie alles zurück in den Topf.
23. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Creme eindickt.
24. Dann im Kontakt mit Folie abdecken und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
25. Diplomacreme: Der abgekühlte Vanillepudding Schlagsahne mit 35 % Fett Wenn der Vanillepudding kalt ist, die Sahne sahnig schlagen.
26. Ein Drittel der Sahne kräftig unter den Vanillepudding rühren, um es zu lockern, dann den Rest vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
27. Die Creme auf die Torte geben und zu einer cremigen Kuppel formen, wie auf dem Foto (normalerweise wird etwas Creme übrig bleiben).
28. Fertigstellung: Pistazien Ca.
29. Erdbeeren Nun müssen Sie nur noch Ihre Erdbeeren und ein paar Pistazien auf die Creme geben.
30. Wenn Sie eine "Blumen"-Dekoration wie ich machen möchten, schneiden Sie die Erdbeeren einfach in zwei Hälften, dann in dünne Scheiben und wickeln Sie sie um sich selbst.
31. Sobald die Blumen gemacht sind, legen Sie sie auf die Torte (nicht zu früh, besonders wenn sie sehr reif sind wie meine, sonst könnte der Saft der Erdbeeren auf den Mürbeteig tropfen) und genießen Sie es!