

Pistazien-Erdbeerkuchen

Ingrédients

- 110g Zucker
- 110g weiche Butter
- 150g Mehl
- 7g Backpulver
- 50g weiche Butter
- 40g Pistazienmus
- 80g Puderzucker
- 100g Pistazienmehl
- 10g Maisstärke
- 80g Ei
- 30g Pistazien
- 70g frische Erdbeeren
- 200g Schlagsahne
- 25g Puderzucker
- 30g Pistazienmus
- 125g in kleine Würfel geschnittene Erdbeeren

Préparation

1. Die Erdbeersaison hat vor ein paar Wochen begonnen, und wie jedes Jahr habe ich vor, sie in vollen Zügen zu genießen!
2. Sie sind eine meiner Lieblingsfrüchte, wenn nicht sogar meine liebste, also werdet ihr viele Rezepte mit Erdbeeren zu sehen bekommen.
3. Ich fange mit einer super bekannten und köstlichen Kombination an, mit Pistazie natürlich.
4. Ein sehr einfacher und leckerer Kuchen, bestehend aus einem bretonischen Mürbeteig, Pistaziencreme & Erdbeeren, Erdbeerbrunoise und einer Pistazien-Schlagsahne.
5. Material: Ring von 20 cm Ring von 8 cm Nudelholz Perforiertes Blech Geriffelte Tülle Tülle 12mm Zutaten: Ich habe das Pistazienmus von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliierter Code).
6. Butter hinzu.
7. Vervollständigen Sie, indem Sie das Mehl und das Backpulver hinzufügen.
8. Formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie flach, wickeln Sie sie ein und legen Sie sie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
9. Legen Sie den Teig dann zwischen zwei Blätter Backpapier und rollen Sie ihn aus, um ihn in einem Ring mit 20 cm Durchmesser zu backen, mit einem Ring von 8 cm Durchmesser in der Mitte.
10. Backen Sie den Mürbeteig im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 12 Minuten.
11. Pistaziencreme: weiche Butter Pistazienmus Puderzucker Pistazienmehl Maisstärke Ei Pistazien frische Erdbeeren Mischen Sie die Butter mit dem Pistazienmus, dem Puderzucker, dem Pistazienmehl und der Maisstärke.
12. Wenn die Mischung gut homogen ist, fügen Sie die Eier hinzu, dann die ganzen Pistazien und die in Würfel geschnittenen Erdbeeren.
13. Gießen Sie die Pistaziencreme auf den vorgebackenen Mürbeteig und backen Sie erneut bei 180°C für 15 bis 20 Minuten.
14. Entformen, dann abkühlen lassen.

15. Pistazien- & Erdbeerschlagsahne: Schlagsahne Puderzucker Pistazienmus in kleine Würfel geschnittene Erdbeeren Schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker.
16. Wenn sie die Konsistenz von Schlagsahne hat, fügen Sie das Pistazienmus hinzu und schlagen Sie nochmals ein paar Sekunden.
17. Verteilen Sie eine dünne Schicht Schlagsahne auf dem Kuchen.
18. Dann spritzen Sie zwei Streifen Schlagsahne innen und außen auf den Kuchen, um die Erdbeerwürfel in der Mitte zu verteilen.
19. Bedecken Sie die Erdbeeren, indem Sie den Rest der Schlagsahne darauf spritzen.
20. Dekoration: Einige Erdbeeren Einige Pistazien Dekorieren Sie mit ein paar Scheiben Erdbeeren und mit ganzen Pistazien, dann genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com