

100% Pistazienkuchen

Ingrédients

- 75g weiche Butter
- 110g Pistazienpaste
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 6g Backpulver
- 35g Sahne
- 50g gehackte Pistazien
- 80g weiße Schokolade
- 40g Sahne
- 27g Pistazienpaste
- 200g weiße Schokolade
- 20g Traubenkernöl

Préparation

1. Auch wenn es bereits ein Rezept für einen reinen Pistazienkuchen in meinem Buch gibt, sowie mehrere Rezepte hier, wollte ich einen 100%igen Pistazienkuchen mit einem Einsatz & Topping ebenfalls aus Pistazien machen.
2. Das Rezept ist ganz einfach und perfekt für einen guten Snack Ausrüstung: Kastenform mit Einsatz Spritzbeutel Zutaten: Ich habe die Pistazienpaste, die ganzen Pistazien und die gehackten Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Ich habe die Schokoladen Ivoire von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
4. Pistazienpaste.
5. Fügen Sie anschließend die Eier nacheinander hinzu, und rühren Sie nach jeder Zugabe gut um.
6. Nun das Mehl und das gesiebte Backpulver einarbeiten, dann die Sahne und die gehackten Pistazien hinzufügen.
7. Gießen Sie den Teig in eine gebutterte und bemehlte Form mit Einsatz, oder in eine Form mit Backpapier, und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für etwa 1 Stunde (überprüfen Sie die Garzeit mit einem Messer).
8. Lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen, dann entformen Sie ihn und lassen Sie ihn vollständig auf einem Gitter abkühlen (wenn Sie es nicht eilig haben, können Sie ihn in Frischhaltefolie abkühlen lassen, er behält besser seine Feuchtigkeit und seine Weichheit).
9. Schokolade schmelzen.
10. Die Sahne erhitzen und in mehreren Schritten über die Schokolade gießen, gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
11. Die Pistazienpaste hinzufügen, mit einem Stabmixer pürieren und kristallisieren lassen.
12. Wenn die Ganache die Konsistenz von Aufstrich hat und der Kuchen abgekühlt ist, geben Sie die Ganache in einen Spritzbeutel und füllen Sie den Kuchen.
13. Pistazienpaste hinzufügen.
14. Gießen Sie die Glasur über den auf einem Gitter liegenden Kuchen, und dekorieren Sie ihn mit einigen Pistazien.
15. Kristallisieren lassen, dann genießen!

