



Pistazien – Marzipan Torte

Zutaten für 2 Böden Durchmesser 26 cm:

- 300 g geschälte, ungesalzene Pistazien
- 280 g Butter
- 220 g geriebene Mandeln
- 350 g Staubzucker
- 8 Eier
- 80 g Mehl
- Schale einer abgeriebenen Zitrone

weitere:

- Himbeermarmelade zum Bestreichen
- diverse süße Eier, oder Deko nach Wahl
- ca. 100 g Marzipan für das Gras
- grüne Lebensmittelfarbe zum einfärben

Die Formen ausbuttern und mit Mehl austauben, oder mit Backpapier auslegen.

Die Pistazien fein mahlen. Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht braun werden lassen. Die geriebenen Mandeln mit den Pistazien dem Staubzucker dem Mehl und der Zitronenschale in einer großen Schüssel mischen. Die Eier versprudeln und über die trockenen Zutaten in der Schüssel gießen. Nun auch die geschmolzene Butter in die Schüssel gießen und alles miteinander verrühren. Den Teig in die Formen gießen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Das Rohr auf 170 ° Umluft vorheizen.

Die Formen auf 2 Schienen ins Rohr schieben und ca. 30 – 40 Minuten backen, bitte immer nachschauen, kann schnell braun werden, Stäbchenprobe machen!!!!!!!

Aus dem Rohr nehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen.

Man kann die beiden Böden aber auch nacheinander backen.

Pistaziencreme:

- 500 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 150 g Pistazien, geschält, ungesalzen
- 80 g Staubzucker
- 2 EL Rum
- 200 g Rohmarzipan
- 1/8 l Schlagobers (Sahne)
- 6 Blatt Gelatine
- 6 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Für die Creme das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Die Pistazien in etwas Milch mit dem Pürierstab pürieren bis die Masse grün ist. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die restliche Milch, pürierte Pistazien, Bittermandelaroma, Staubzucker und kleingeschnittenes Marzipan erwärmen – bis sich das Marzipan aufgelöst hat – und mit dem angerührten Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten. Die ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und alles verrühren. Achtung: immer schön brav rühren, denn sonst brennt es auch am Topf an! Zum Erkalten den Pudding immer wieder umrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Fertig stellen:

Böden, wenn nötig gerade schneiden. Den ersten Boden mit der unteren Seite auf eine geeignete Unterlage legen, den Springformrand um den Boden geben. Den Boden mit Himbeermarmelade bestreichen, die Creme einfüllen, den 2ten Boden mit der flachen Seite nach oben auf die Creme geben und im Kühlschrank über Nacht durchkühlen.

Am nächsten Tag die Torte aus der Form lösen, dünn mit Marmelade bestreichen.

Ca. 400 g Marzipan ausrollen und die Torte damit eindecken. Ein wenig Marzipan grün einfärben und durch die Knoblauchpresse "Gras" pressen. 12 Grasbüschel auf die Torte setzen, darauf ein Marzipaneier. In der Mitte der Torte noch einen Ring aus gepresstem Marzipan geben und 3 große Marzipaneier daraufsetzen.

Fertig ist unsere Ostertorte. Kann natürlich für jeden Anlass anders dekoriert werden. Was immer ihr wollt - gibt viele Variationen.

Gutes Gelingen, eure Gudrun von Mödling