



Marzipan-Pistazien-Torte

Zutaten

für den Biskuit:

4 Eier Größe M

Prise Salz

120 g Zucker

120 g Mehl

Prise Backpulver

für die Vanillecreme:

250 g Mascarpone

80 g Puderzucker

2 TL Vanillepaste

250 ml Schlagsahne

für die Pistaziencreme:

250 g Mascarpone

100 g Pistaziencreme

40 g Puderzucker

250 ml Schlagsahne

150 ml Milch nach Wahl

50 g Marzipanrohmasse

100 g Löffelbiskuits

für die Dekoration:

300 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

grüne Lebensmittelpaste



Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuitteig Eier sauber trennen, Eiweiß mit Salz steif aufschlagen und nach und nach Zucker sowie Eigelbe zufügen. Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Anschließend gut auskühlen lassen und horizontal einmal durchschneiden.

Für die Vanillecreme

Mascarpone mit Puderzucker und Vanillepaste verrühren.

Schlagsahne zugeben und alles ca. 5 Minuten zu einer festen Creme aufschlagen. Kühl stellen.

Für die Pistaziencreme

Mascarpone mit Pistaziencreme und Puderzucker verrühren.

Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Kühl stellen.





Marzipan-Pistazien-Torte

Für die Löffelbiskuits Milch aufkochen,
vom Herd nehmen und Marzipan darin auflösen.
Abkühlen lassen und beiseite stellen.

Für die Dekoration Marzipanrohmasse mit 80 g Puderzucker verkneten.
Masse halbieren und in eine Hälfte die grüne Lebensmittelfarbe einkneten.

Diese grüne Masse zu 12 kleinen Kegeln formen,
jeden auf einen Zahlstocher stecken und
mit einer Nagelschere rundherum kleine Einschnitte machen,
sodass ein Tannenbaumlook entsteht.

Diese dann mit Puderzucker bestreuen und beiseite stellen.
Restliches Marzipan zwischen zwei Backpapierböden ausrollen und
auf die Größe der Springform zuschneiden.



Nun kommt alles zusammen:

Den oberen Teil des Biskuits mit der Schnittfläche nach oben
auf ein Brett setzen und mit einem Tortenring ummanteln.
Etwas Marzipanmilch darauf verteilen und mit 3/4 der Vanillecreme bestreichen.
Löffelbiskuits in die Marzipanmilch tunken und auf die Vanillecreme legen.

Alles mit der Pistaziencreme toppen und
den Boden des Biskuits abschließend auflegen.
Die restliche Pistaziencreme darauf verteilen und
die Marzipandecke darauflegen.

Mit Puderzucker besieben und
im Kühlschrank 4 Stunden - besser über Nacht - durchkühlen lassen.

Abschließend den Tortenring entfernen und
die Ränder mit der übrigen Vanillecreme einstreichen.

Kleine Marzipanbäume ringsherum in die Torte stecken und kühl genießen.

