

PISTAZIENTORTE

ZUTATEN für 1 Torte (ø 20 cm)

- 6 Eier, getrennt
- 1 Prise Salz
- 250 g Joghurt
- 1 TL Backpulver
- 150 g gemahlene Pistazien (grün, ungesalzen)
- 150 g Mehl
- 1/4 TL Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 2 EL Rosenwasser
- 100 ml Milch
- ♥
- 5 EL Rosenwasser
- 3 EL Rosensirup
- ♥
- 100 g (Mager-)topfen oder Frischkäse
- 3 EL Staubzucker
- 125 ml Rama Cremefine oder Schlagobers, steif aufgeschlagen
- 250 g Erdbeeren
- 50 g Pistazien
- Rosenblüten, frisch oder getrocknet, unbehandelt

ZUBEREITUNG

1. Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Eigelb aufschlagen, Joghurt, Backpulver, Pistazien, Mehl, Kardamom, Vanille, Rosenwasser und Milch unterrühren. Danach den steifen Eischnee einheben.
3. Backrohr auf 160 °C Umluft oder 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform dezent mit Backtrennspray einsprühen oder mit Backtrennpapier auslegen.
4. Den Kuchenteig ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
5. Kuchen in drei Böden schneiden und mit Rosenwasser-Rosensirup-Mix beträufeln.
6. Für die Creme den Topfen oder Frischkäse mit dem Zucker verrühren und die Schlagcreme bzw. Sahne unterheben.
7. Torte mit 2/3 der Creme und klein geschnittenen Erdbeeren füllen. Mit der restlichen Creme bestreichen und mit Pistazien bestreuen.
8. Mit frischen Duftrosen oder getrockneten Rosenblüten dekorieren.

TIPP

Da die Masse dazu neigt, leicht speckig zu werden, ist es empfehlenswert, die drei Kuchenböden getrennt etwa 20 Minuten zu backen. Da die Kuchenböden ohnehin getränkt werden, macht das aber nichts.

