

HIMBEER-PISTAZIEN-SATURNTORTE

ZUTATEN für 1 Torte Ø 20 cm

Mürbteig:

120 g glattes Mehl
1 Prise Salz
50 g Staubzucker
80 g kalte Butter
1 Eigelb



Himbeer-Fruchteinlage:

250 g Himbeeren (davon 125 g püriert)
1,5 EL Staubzucker
15 g Maisstärke (Maizena) + 1 EL Wasser



Pistazien-Ganache:

60 g Schlagobers (Sahne) oder Cremefine zum Schlagen
25 g grüne Pistazienkerne mit 1 EL Milch oder Wasser püriert
60 g weiße Kuvertüre, in Stücke gehackt
60 g Schlagobers (Sahne) oder Cremefine zum Schlagen, kalt



Himbeer-Käsekuchen-Mousse:

250 g Schlagobers (Sahne) oder Cremefine zum Schlagen
30 g Staubzucker, etwas Vanille oder Tonkabohne
250 g Topfen (Quark), mager oder 20%
150 g Tiefkühl-Himbeeren (> auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen)
2 Blatt Gelatine



250 g frische Himbeeren (als Einlage für die Pistazien-Ganache und zum Dekorieren)



Spiegelglasur/Mirror Glaze, z.B. von FunCakes oder Kühle – alternativ 1 Packung rotes Tortengelee
Baisertuffs & gehackte grüne Pistazien zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Mürbteig: Mehl, Zucker, Salz und kalte Butterstücke mit dem Mixer verrühren, bis die Butter aufgearbeitet ist und dann mit dem Eigelb kurz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mürbteig ausrollen und Backform mit dem Mürbteig auslegen, dabei einen Rand von ca. 2–3 cm hochdrücken, mehrfach mit einer Gabel einstechen und 15–20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

2. Himbeer-Fruchteinlage: 125 g pürierte Himbeeren mit Zucker vermischen und erhitzen, die aufgelöste Stärke einrühren und vom Herd nehmen. Sofort die restlichen Himbeeren dazugeben und in eine Ringform geben. Mit Folie abgedeckt im Tiefkühler mindestens 12 h gefrieren.



3. Pistazien-Ganache: Die mit 1 EL Flüssigkeit pürierten grünen Pistazien zusammen mit 60 g Schlagsahne erhitzen, darin die weiße Kuvertüre schmelzen (nicht kochen). Vom Herd nehmen und die restliche kalte Schlagsahne untermengen. Mit Folie abgedeckt mindestens 12 h in den Kühlschrank stellen. Vor dem Einfüllen in den Mürbteig kräftig aufschlagen (wie Schlagsahne/Obers).

4. Himbeer-Käsekuchen-Mousse: Schlagsahne mit Zucker aufschlagen, Gewürze und Topfen untermengen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine mit den pürierten Himbeeren (ohne Kerne) erhitzen, bis die Gelatine aufgelöst ist, dann vom Herd nehmen. 3 EL von der Sahnecreme in die Gelatinemasse einrühren, gut verrühren und diesen Mix zur Sahne-Topfenmasse geben und rasch unterheben. Die Mousse in einen Silikon-Saturn-Ring füllen, die tiefgekühlte Himbeer-Fruchteinlage eindrücken und mit etwas Mousse abschließen. Mit Folie bedeckt mind. 12 h oder über Nacht gefrieren.

5. Den Himbeer-Käsekuchen-Ring aus der Form nehmen, auf ein Gitter stellen (mit Auffangtasse darunter) und mit Spiegelglasur überziehen; alternativ rotes Tortengelee lt. Packungsanleitung zubereiten und übergießen.

6. Die aufgeschlagene Pistazien-Ganache in den Mürbteig-Ring einfüllen und einige Himbeeren einlegen.

7. Den glasierten Himbeer-Käsekuchen-Mousse-Ring vorsichtig auf die Ganache setzen und mit Himbeeren, Baiser-Tuffs und Pistazien garnieren.