

Macaron Pistazien Törtchen



Einkaufsliste:

Für die Macaron Schalen:

30g gemahlene weiße Mandeln
15g Pistazien
75g Puderzucker
1Eiweiß (36g)
10g Rohrohrzucker
Nach Belieben:
Liebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

Für das Törtchen:

18er Springform(en)

Für den Teig:

130g weiche Butter
460g Mehl
200g Zucker
2TL Backpulver
200ml Buttermilch
4 Eiweiß
50g Pistazien (grob gemahlen)

So wird's gemacht:

Für die Macarons Pistazien, Mandeln und Puderzucker vermengen und sehr fein mit dem Pürierstab zerkleinern. Diese Masse 1-2 Mal durch ein Sieb geben. Beiseite stellen. Ofen auf 150°C vorheizen. Eiweiß hell aufschlagen und dann die 10g Zucker hinzugeben, weiter schlagen. Nun ein wenig Farbe mit einem Holzstab hinzugeben, weiter schlagen bis die Masse sehr steif ist und glänzt. In drei Schritten die Nuss-Puderzucker-Mischung unterheben. Die Masse sollte letztendlich zäh vom Löffel fließen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kleine Kreise auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Nach Belieben mir etwas Zuckerdekor oder gehackten Pistazien dekorieren und 30 Minuten trocknen lassen. Nun die Macarons in den Ofen schieben und diesen auf 130°C-140°C herunterstellen. Nach 10-12 Minuten herausnehmen und sofort das Backpapier vom Backblech nehmen und auf eine kalte Fläche geben. Macaronschalen auskühlen lassen. Derweil das Törtchen und die Creme vorbereiten.

Ofen auf 175°C vorheizen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Mehl und Backpulver sowie grob gemahlene Pistazien vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch zu der Butter-Zucker-Masse geben, gut verrühren. Nun das Eiweiß hinzugeben. Teig in drei Teile teilen (für gleichmäßige Böden abwägen) und in die vorbereitete Springform(en) geben. Wer nur eine hat, backt die Teige hintereinander und kann die Form mit Backpapier auslegen. Die Böden jeweils für ca. 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Derweil die Creme vorbereiten. Schokolade gemeinsam mit 100ml Sahne schmelzen, leicht abkühlen lassen. Pistazien mit dem Puderzucker vermengen und pulverisieren. Frischkäse cremig schlagen, Pistazien-Zucker-Masse hinzugeben. Unter ständigem Rühren nun die Schokolade hinzugeben und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank oder 10 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Restliche Sahne aufschlagen und Pistazien-Creme nach und nach untergeben. Die Masse sollte schön fest sein. Nun die Torte zusammensetzen. Hierfür um den untersten Boden einen Tortenring oder den Springformrand legen und jeweils ca. 2-3 Esslöffel der Creme auf die Böden geben. Auf den obersten Boden nur etwa 1-2 Esslöffel. Nun die Torte für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und je zwei Macaronschalen zusammensuchen. Auf die einen Schale etwas Creme spritzen und die andere Schale oben auf drehen. Nicht drücken, denn dann kann die Oberseite der Schale eindrücken.

Mit der restlichen Masse die Torte ummanteln und nach Belieben dekorieren. Auf das Törtchen mit der Sterntülle kleine Cremetupfen spritzen und die Macarons nach Lust und Laune verteilen. Mit Zuckerperlen und Konfetti bestreuen.

Einkaufsliste:

Für Creme:

200g weiße Schokolade
300ml Sahne/Cremefine
400g Frischkäse
75g fein gemahlene
Pistazien
75g Puderzucker
Zuckerperlen und anderen
Dekor (nach Belieben)