

Kirschtorte mit Pistazien



Zutaten

Tortenboden:

3 Eier (Klasse M)
70 g Zucker
70 g Mehl
15 g Speisestärke
0,5 TL Backpulver

Pistazienmousse:

4 Blätter weiße Gelatine
70 g weiße Schokolade
80 g Zucker
4 Eier (Klasse M)
5 EL Mandellikör
100 g Pistazienkerne
400 ml Schlagsahne

Kirschkompott:

6 Blätter rote Gelatine
1 kg Sauerkirschen
50 g Zucker
250 ml Orangensaft
Mark von 1 Vanilleschote
50 ml ECKES Edelkirsch

Tortenboden

Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen. Eier und Zucker in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf höchster Stufe 3-4 Minuten weißschaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Nach und nach unter die Masse heben. In die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad Umluft (Gas 2-3) backen.

Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Dann mithilfe eines spitzen Küchenmessers den Springformrand lösen und abnehmen. Backpapier vom Boden abziehen. Springformrand säubern. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und den Springformrand wieder um den Boden legen und verschließen.

Pistazienmousse

Für die Pistazienmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken, in eine Schale geben und im warmen Wasserbad (max. 40 Grad) schmelzen.

Zucker, Eier und Mandellikör in einen Schlagkessel geben und im heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Die flüssige Schokolade zugeben und gut verrühren. Ausgedrückte Gelatine zugeben und unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen.

Pistazien im Blitzhacker fein mahlen und unter die Ei-Schokoladenmasse rühren. Kalt stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und nach und nach mit einem Teigspatel unter die Pistazienmasse heben. Mousse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Oberfläche glatt streichen. 4 Stunden kalt stellen, bis die Mousse fest ist.





Kirschkompott

Für das Kirschkompott die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen entsteinen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Orangensaft ablöschen. Vanillemark zugeben und bei mittlerer Hitze 3 Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen zugeben und weitere 3 Minuten leise kochen lassen.

Vom Herd nehmen und den ECKES Edelkirsch zugeben. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und unter vorsichtigem Rühren auflösen.

Kalt stellen, bis das Kompott sehr leicht zu gelieren beginnt. Dann sofort gleichmäßig auf der Pistazienmousse verteilen. 2 Stunden kalt stellen, bis das Kompott fest geliert ist. Springformrand abnehmen und die Torte in 12 Stücke schneiden.

Weitere Rezepte unter: www.eckes-edelkirsch.de

