

Backgeschichten mit TOM & ANTONIA

Idee/Konzept: La Boudon's Kochschule, Dortmund / www.la-boudon.de

Rezepte: Nina Phillipp Fotos: Martin Hopfengart

Kleine Pistazientorte mit Eierlikör

Tom und Antonia experimentieren gern in der Küche und möchten an Weihnachten aus einem ihnen bekannten Rezept für eine Pistazienmousse eine kleine Torte zaubern. Sie überlegen, 3 dünne Biskuitböden zu backen und diese anschließend mit der Mousse zu füllen. Tom schlägt vor, als Highlight auch noch etwas Eierlikör zu verarbeiten.

FÜR DIE BISKUITBÖDEN BRAUCHEN SIE

4	Eier
100 g	Zucker
50 g	Mehl
50 g	Stärke
		etwas Zitronenabrieb

FÜR DIE FÜLLUNG BRAUCHEN SIE

4	Eigelb
2	Eier
100 g	Zucker
100 g	Marzipanmasse
500 ml	Schlagsahne
12 Blatt	Gelatine (20 g)
1 EL	Weinbrand

ZUR DEKORATION BRAUCHEN SIE

40 g	geriebene Pistazien
5 EL	Eierlikör
2 Blatt	Gelatine
100 ml	Schlagsahne (geschlagen)

Während Tom den Backofen auf 200 °C vorheizt, die Pistazien mit einer Nussmühle fein reibt und das Marzipan in kleine Würfel schneidet, trennt Antonia die Eier für die Biskuitböden. Dann schlägt sie Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig, anschließend das Eiweiß zu festem Schnee und mischt beides miteinander. Tom püriert das Marzipan mit 2 EL Sahne. Antonia hebt gesiebtes Mehl und Stärke sowie etwas Zitronenabrieb unter die Eimasse. Dann legt sie ein Backblech großzügig mit Backpapier aus und gibt $\frac{1}{3}$ des Teiges mit einer Kelle darauf. Sie verteilt den Teig durch kreisende Bewegungen zu einem dünnen, runden Boden. Dann backt sie ihn für etwa 8 Minuten im heißen Ofen, nimmt ihn heraus und lässt ihn abkühlen. Auf gleiche Weise stellt sie 2 weitere Böden her. Tom hat in der Zwischenzeit die Sahne steif geschlagen und kalt gestellt. Dann schlägt er die Eier für die Füllung mit dem Zucker zuerst im Wasserbad schaumig und anschließend kurz kalt weiter. Er hebt die geriebenen Pistazien sowie das pürierte Marzipan unter. Die Gelatine weicht er in kaltem Wasser ein und löst sie anschließend mit dem Weinbrand in einem Topf auf.

Dann rührt er 3 EL der Eimasse in die Gelatine. Er vermischt die Gelatine zügig mit der Eimasse und stellt die Creme kalt, bis sie anfängt zu gelieren. Antonia hat währenddessen die Biskuitböden vorsichtig vom Backpapier gelöst, einen Tortenring mit kleinster Einstellung auf einen großen Teller gestellt und die Böden für die Größe des Ringes zugeschnitten. Tom hebt die Sahne vorsichtig unter die Eimasse. Sie schichten nun abwechselnd Tortenboden und Füllung aufeinander. Die letzte Schicht bildet glatt gestrichene Füllung. Zur Dekoration löst Tom noch rasch eingeweichte Gelatine in Eierlikör auf, lässt die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen und gießt sie dann auf die Torte. Sie stellen die Torte mit Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen lösen sie die kleine Torte mit einem scharfen Messer vorsichtig aus der Form, verzieren den Rand mit geschlagener Sahne und geriebenen Pistazien und freuen sich über ihre neue Kreation.