PISTAZIENTARTE



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

200 g Tiramisù - DP1

50 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30

Zutaten

250 ml Frische Vollmilch

250 ml Frische Sahne

50 g Puderzucker

1000 g Mürbeteig

Zubereitung

Für 16 Personen

Den Mürbeteig mit Hilfe eines Blattes Backpapier ausrollen, 100 g davon beiseite legen und den Boden einer Tarteform von 24 cm Durchmesser damit auslegen, dabei etwa 50 g für die Dekorationskekse beiseite legen. Mit Backkugeln bedecken (oder mit Backpapier und getrockneten Bohnen, damit sie beim Backen nicht aufquillt) und im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Aus dem beiseite gelegten Mürbeteig mit der entsprechenden Form kleine Sterne formen und mit der Torte im heißen Ofen bei 170°C 30 Minuten backen. Die Kekse nach 10 Minuten herausnehmen. Nach dem Backen die Torte aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. In einer Küchenmaschine das Tiramisu-Präparat in 100 ml Milch auflösen, die restliche Milch und die Sahne dazugeben und 5 Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen. Die Pistazienpaste hinzufügen und mit einem Handrührgerät glatt rühren. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Torte spritzen. Mit den Mürbeteigsternen verzieren und leicht mit Puderzucker bestäubt servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)