WEICHES PISTAZIEN-MANDELGEBÄCK



Menù-Zutaten

1 confezione Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
1 confezione Preparato per torta alle mandorle (Pulverzubereitung für Mandelkuchen) - PW0
200 g Tiramisù - DP1

Zutaten

1 Ei
3 Eiklar
100 ml Samenöl
250 ml Frische Sahne
250 ml Frische Vollmilch
50 g Gehobelte Mandeln
50 g Pistazienmehl

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 10 Portionen

Die Pulverzubereitung für Mandelkuchen zusammen mit dem Ei, dem Eiklar, dem Öl und dem Pistazienmehl in eine Küchenmaschine geben. Mit dem Schneebesen 5 Minuten lang auf höchster Stufe bearbeiten. Die Masse in 3-cm-Papierförmchen geben, diese zu 2/3 füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa 10 Minuten backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Creme für die Füllung zubereiten; im Planetenrührer die Tiramisu-Zubereitung mit 100 ml Milch auflösen, den Rest und die Sahne hinzufügen und 5 Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen.
Die Pistazienpaste hinzugeben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten. In einen Spritzbeutel füllen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. In die Mitte der Küchlein kleine Löcher stechen, mit der Pistaziencreme füllen und mit Mandelstiften verzieren.

© 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)