

Pistazien Beeren Schnitten

Von Kuchenfee

Ich liebe die Kombination aus Pistazien & Beeren! Feines, Nussiges Aroma mit fruchtig, frischen Beeren. Zarte Böden & geschmeidige Creme.

Bei einem Standart Haushaltüblichen Blech habe ich 12 Schnitten erhalten.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	20 min	n/a	50 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BÖDEN

- 1 Rolle Blätterteig
- 75 g Marzipanrohmasse
- 15 g Wasser
- 50 g Eigelb
- 100 g Eiweiß
- Etwa 3 Stück
- 50 g Zucker
- 30 g Backkakao
- 13 g Speisestärke
- 30 g Pistazien
- gemahlen

FRUCHTEINLAGE

- 300 g Fruchtpüree
- 60 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine

CREME

- 250 g Butter
- weich
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- keine Kaffeesahne oder ähnliches!
- 2-3 EL Pistazienpaste
- 3-4 EL Marmelade
- Rot

Werkzeuge

- Backblech
- Küchenmaschine
- Winkelpalette
- Stabmixer
- Gummilippe
- Waage

Zubereitung

1. FRUCHTEINLAGE

- 01** Backrahmen auf die Hälfte des Backbleches einstellen, Frischhaltefolie unterlegen und am Rand fixieren.
- 02** Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 03** Früchte mit Zucker pürieren & erwärmen jedoch NICHT aufkochen. 40 - 60°C reichen dicke! Wichtig ist, dass das Püree nicht heiß ist, da die Gelatine sonst kaputt geht und nicht richtig abbindet.
- 04** Die Gelatine in das warme Püree einrühren, dann die Masse durch ein Sieb in den Rahmen passieren und gleichmäßig verstreichen. Mindestens 60 Minuten im Kühlschrank lagern, dann Rahmen entfernen und ins Eisfach geben.

2. BLÄTTERTEIG

- 01** Den Blätterteig kalt verarbeiten! Blätterteig ausbreiten & nach Wunsch portionieren. Meine Schnitten hatten eine Größe von etwa 3 cm x 10 cm.
- 02** Die Blätterteig Zuschnitte auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Backpapier belegen & einem weiteren Blech beschweren.
- 03** Für etwa 10 Minuten bei 190°C Umluft backen. Danach nochmals Trimmen, falls die Zuschnitte beim backen ihre Form leicht verzogen haben.

3. BLÄTTERTEIG

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 02** Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
- 03** Marzipan reiben & mit Wasser für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Eigelb dazu geben und cremig rühren.
- 04** Trockene Zutaten miteinander verrühren.
- 05** Eigelbmasse unter den Eischnee heben, dann die trockenen Zutaten dazu geben und vorsichtig unterheben.
- 06** Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig verstreichen.
- 07** Etwa 4 Minuten backen, danach vom Blech nehmen & mit einem Küchentuch abdecken. So ausdampfen/abkühlen lassen.
- 08** Den Biskuit stürzen & das Backpapier entfernen, um ihn in 2 Hälften zu schneiden.

4. BUTTERCREME & ZUSAMMENSETZUNG

- 01** Butter einige Minuten stark aufschlagen, dann die Kondensmilch einlaufen lassen. Die Creme mit der Pistazienpaste aromatisieren.
- 02** Auf den ersten Boden etwas Marmelade verstreichen, dann etwa etwa die Hälfte der Creme darauf verstreichen, die Fruchteinslagen darauf geben & die zweite Hälfte der Creme darauf verteilen, bevor der zweite Biskuit aufgelegt wird. *Hinweis: Wer mit der Creme dekorieren möchte, sollte etwas davon reservieren.

- 03** Die Schnitten mit Backpapier abdecken & einem schweren Brett oder ähnlichem beschweren um es über Nacht zu kühlen.
- 04** Mit einem heißen Messer die Schnitten portionieren & auf die Blätterteigböden setzen. Nach Wunsch mit der reservierten Buttercreme dekorieren und frischen Früchte ausganieren.