

Limetten-Haselnuss-Schaum



Pistazienboden Ø 18 cm

- 75 g Vollei
- 23 g Zucker zusammen schaumig schlagen
- 30 Butter (Zimmertemperatur)
- 23 g Zucker
- Vanille, Salz zusammen schaumig schlagen
- 2,25 g Backpulver
- 11,5 g Mehl
- 22,5 g Mandeln fein
- 22,5 g Bisquitbrösel frisch
- 22,5 g Semmelbrösel
- 22,5 g Pistaziengrieß

Volleimasse unter die geschlagene Buttermasse heben; Backpulver, Mehl, Bröselgemisch einmellieren.

Bei 180°C 15-18 Minuten bei geöffnetem Zug backen.

Haselnusskern Ø 18 cm

100 g	Milch	
34 g	Zucker	
40 g	Eigelb	
	Vanille, Salz	zur Rose abziehen
2 Bl.	Platingelatine, eingeweicht	
40 g	Haselnussmark	einrühren, kalt stellen
150 g	geschlagene Sahne	unterheben

In Ring füllen und frosten.

Pistazien-Krokant-Joconde

Randkapsel 4 cm hoch (Rezeptmenge: 1 Blech 60x40 auf Silpatmatte)

100 g	Vollei	
20 g	Mehl	
70 g	Staubzucker	
70 g	Mandeln fein gerieben	zusammen aufschlagen
130 g	Eiklar	
32 g	Zucker	Eischnee nicht voll ausschlagen
16 g	Erdnussfett	aflösen

Flüssiges Erdnussfett in Volleimasse einmelieren; Eischnee unterheben und gleichmäßig auf das Blech aufstreichen, gehackte Pistazien und Haselnusskrokant aufstreuen.
Bei 250°C 1 Minute bei geschlossenem Zug und danach 6 Minuten bei geöffnetem Zug backen.

Limetten-Weincreme-Schaum

2	Limetten	auspressen, Zesten reißen für Spiegel, mit Läuterzucker aufkochen
100 g	Riesling	
55,6 g	Zucker	
24 g	Eigelb	
1	Prise Salz	zusammen mit den Limetten zur Rose abziehen und passieren
3,5 Blatt	eingeweichte Platingelatine	unterrühren + kalt stellen

Spiegel

100 g Napage neutre

20 g Aprikosenkonfitüre

10 g Boiron Limettenpulpe

- 1 Tropfen Zitronengelb + Zesten (s.o.) alles zusammen aufkochen und bei 70°C auf Torte aufstreichen

Tortenaufbau

Pistazienboden mit Zartbittercouvertüre abstreichen, in 20 cm Ø und 5 cm hohem Ring einlegen, der zuvor mit Plastikfolie ausgelegt wurde. Mit Pistazien-Krokant-Joconde (4 cm Höhe) umstellen. Ein Drittel Limetten-Weincreme-Schaum einfüllen, tiefgefrorener Haselnusskern einlegen, mit dem Rest Limetten-Weincreme-Schaum auffüllen und anfrosten. Danach mit Spiegel versehen und ausgarnieren.

