

Vegane Italienische Pistachio Torta



Diese Pistachio Torta ist wirklich next level! Super saftig, richtig schön weich und ein Kuchen, der auf der Zunge zerschmilzt. Durch die Kombination aus Pistazien und weißer Schokolade wird das Ganze super saftig. Und das Beste? Die Torta ist von Natur aus glutenfrei, ohne dass man es überhaupt merkt. Geschmacklich hast du eine intensive Nussigkeit, dazu eine angenehme Süße und diese zarte, weiche Krume. Für mich ist das genau die Art Dessert, die gleichzeitig simpel wirkt, aber total edel rüberkommt.

Backzeit Teig: 43 min

Temperatur Teig: 175°C, O/U

Backform: Rund

Durchmesser: 20 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

TEIG

- 175 g vegane weiße Schokolade (gehackt oder Chips)
- 115 g vegane Butter
- 150 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 100 g Zucker
- Abrieb von 1 Zitrone (optional)
- 225 g Pistazienmehl oder fein gemahlene Pistazien
- 100 g Mandelmehl
- 1 Prise Salz

DEKO

- Puderzucker zum Bestäuben
- Nach Belieben Gehackte Pistazien zum Dekorieren

Zubereitung



VORBEREITUNG

Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen und leicht einfetten und sowie die Schokolade klein hacken.

1. TEIG

- Vegane weiße Schokolade und vegane Butter zusammen schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht, dann leicht abkühlen lassen.
- Aquafaba in einer sauberen Schüssel mehrere Minuten aufschlagen, bis eine luftige, schaumige Masse mit weichen Spitzen entsteht. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse leicht glänzt.
- Die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung vorsichtig unterrühren und optional den Zitronenabrieb hinzufügen. Pistazienmehl, Mandelmehl und Salz einrühren, bis ein dicker, homogener Teig entsteht. Die Aquafaba-Masse nun vorsichtig in mehreren Portionen unter den Teig heben, bis eine möglichst luftige und gleichmäßige Masse entsteht.
- Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und bei 175 °C etwa 40–45 Minuten backen, bis der Kuchen gesetzt ist, in der Mitte aber noch leicht weich wirkt. Komplet auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker sowie gehackten Pistazien dekorieren.

MEINE TIPPS

Wenn kein fertiges Pistazienmehl verfügbar ist, kann dieses einfach selbst hergestellt werden, indem geschälte Pistazien zusammen mit einem EL des Zuckers aus dem Rezept in kurzen Intervallen im Mixer fein gemahlen werden. Dabei ist wichtig, nicht zu lange zu mixen, da die Pistazien sonst zu einer Paste werden können. Beim Aufschlagen von Aquafaba ist es wichtig, eine fettfreie Schüssel zu verwenden, da die Masse sonst nicht richtig steif wird.

GUT ZU WISSEN

Der Kuchen sollte nicht zu lange gebacken werden, da er sonst seine typische weiche, fast cremige Konsistenz verliert. Ideal ist es, wenn die Ränder bereits stabil sind, die Mitte jedoch noch leicht nachgibt. Die vegane Version wird etwas weniger kompakt als das Original mit Eiern, bleibt aber wunderbar saftig und aromatisch. Besonders am nächsten Tag entwickelt der Kuchen eine noch bessere Konsistenz und intensiveren Geschmack.

Mit Liebe gebacken,

Amejie