

# 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 weiße Schokolade (gehackt oder Chips)
- 115 g Butter (ungesalzen)
- 5 Eier, getrennt
- 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

- Weiße Schokolade und Butter zusammen schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht, dann leicht abkühlen lassen.
- Eigelb mit Zucker in einer Schüssel hell und cremig aufschlagen.
- Geschmolzene Schoko-Butter-Mischung unterrühren und optional Zitronenabrieb hinzufügen.
- Pistazienmehl, Mandelmehl und Salz einrühren, bis ein dicker, homogener Teig entsteht.
- Eiweiß separat steif schlagen, bis weiche Spitzen entstehen. Eischnee vorsichtig in mehreren Portionen unterheben, bis eine luftige, gleichmäßige Masse entsteht.
- Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und bei 175 °C etwa 43 Minuten backen, bis der Kuchen gesetzt ist, aber in der Mitte noch leicht weich wirkt.
- Komplette 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.

### 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.

Mit Liebe gebacken,

*Amelie*