

# Pistazien-Tiramisu

Rezept von hier:  
<http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/> und von  
Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking  
Chef umgewandelt:

## **Zutaten:**

*Für den Pistazienbiskuit:*

5 Eier  
120g Zucker  
80g Pistaziencreme  
125g Mehl  
40g Kartoffelstärke  
100g Mandelmehl  
16g Backpulver  
80g Butter

*Für die Pistaziencreme:*

500g Mascarpone  
250g Schlagsahne  
170g Kondensmilch  
50g Pistazien (geschält)  
200g Pistaziencreme

*Für die Schokoladen Ganache :*

600g Zartbitterschokolade  
600ml Sahne

## **Zubereitung:**

*Pistazienbiskuit:*

In der CC mit dem Ballonschneebeesen, Eier mit dem Zucker  
10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter  
Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver  
unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren.  
Bei 175G 35Min backen.

*Pistaziencreme:*

Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen).

Mit dem Ballonschneebeesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.

Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das – es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel 😊 )

*Schokoladen Ganache :*

Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

*Jetzt zum Schichten:*

Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)

Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.

Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

---

**Pistazienaufstrich –**

**Pistaziencreme Pitella –**

**Variationen**



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

Dieses Rezeptchen hatte ja erst den Arbeitstitel, der mit “Nu” anfang und mit “tella” aufhörte. Da wir aber darauf hingewiesen wurden, dass es mit dem Namen Problem geben könnte, haben wir es jetzt auf “Aufstrich” geändert ☐ ☐ ☐

**1. Rezept von**  
<http://blog.giallozafferano.it/cucinafacileconelena/nutella-di-pistacchi/>, übersetzt, auf CC angepasst und leicht verändert von Gisela M.

Menge für 5 Weckgläser a 160 ml

**Zutaten:**

200 ml Vollmilch

200 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

200 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

100-150 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker 200 gr)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**



Geschälte Pistazien (möglichst ohne die braune Haut) zusammen mit Glukose bzw. Puderzucker und etwas Milch in Multi mit Messer geben und rühren, bis es eine schöne Konsistenz ergibt. Nach und nach einen Teil von der Milch zugeben, bis die Konsistenz passt. In Summe habe ich ca. 4 Minuten bei hoher Geschwindigkeit gerührt und ca. die Hälfte von der Milch benötigt.



Restliche Milch mit Butter und weißer Schokolade (in Stücken) in den Kessel geben. Flexi einsetzen, 50 Grad, Rührintervall 2. Solange rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat.



Pistazienmasse und ausgekratzte Vanilleschote zugeben, Timer auf 7 Minuten stellen und bei 50 Grad, Rührintervall 1 weiterrühren lassen (Achtung: wenn die Temperatur zu hoch wäre, würden die Pistazien an Farbe verlieren. Bei 50 Grad ist aber alles ganz unkritisch).

Fertig ☐

Kann man als Füllung für Torten oder Muffins verwenden, man kann es mit Sahne/Butter und Frischkäse zu einer Creme verarbeiten, als Frosting oder am besten: man isst es einfach pur bzw. als Brotaufstrich.

Da es sich um ein frisches Produkt handelt, sollten es im Kühlschrank aufbewahrt werden und binnen zwei Wochen verspeist werden.

*Varianten:*

Graziella Leanza: Milch durch Kokosmilch ersetzen, falls Milch nicht vertragen wird. Man schmeckt eine ganz sanfte Kokosnote, harmonisiert prima.

Karin Welzel: Pistazien kann man auch durch Cashewnüsse (ggf. vorher angeröstet für noch mehr Geschmack) ersetzt werden.

## 2. Rezept von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibts bei [Töpfle und Deckele](#)



Rezept Nr. 2 – Foto und Rezept von Dagmar Möller

**Zutaten:**

- 65 g grüne ungesalzene Pistazien
- 10 g Macadamia gesalzen
- 1/2 Espressolöffel Matcha-Pulver
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 30 g weisse Schokolade
- 16 g Kokosöl
- 15 g Erytrit
- 35 g Kakaobutter

**Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle füllen und mixen, bis die Konsistenz passt.

**3. Rezept von Corinna Gerbitz**



Foto von Corinna Gerbitz

Variante in der Gewürzmühle mit weniger Zucker. Mir reicht die Süße vollkommen. Pistaziengeschmack kommt noch mehr durch.

**Zutaten:**

60 ml Vollmilch

60 gr. Pistazien (geschält und ohne Salz)

50 gr. weiße Schokolade in kleinen Stücken

30 gr. Trockenglukose (lt. Originalrezept Puderzucker)

50 gr. Butter

halbe Vanilleschote

**Zubereitung:**

Milch mit der Kuvertüre leicht erwärmen, so dass die Schokolade weich wird. Dann den Rest in das Gewürzmühlenglas dazu geben und mixen.

***Tipp:***

Italienische Pistazien und türkische sind besonders lecker!