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 Ballonschneebesen, 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 (Ballonschneebesen).
Mit dem Ballonschneebesen 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.