

# Pascal Hens' Vanilletorte

 [sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/pascal-hens-vanilletorte](http://sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/pascal-hens-vanilletorte)



© SAT.1

## FÜR DEN PISTAZIEN-BISKUIT

3	Eier
90 g	Zucker
75 g	Mehl
30 g	Pistazien, gemahlen
1 Prise	Salz

## FÜR DIE BUTTERSTREUSEL

50 g	Mehl
50 g	Zucker
50 g	Butter
50 g	Pistazien, gemahlen
1 Prise	Salz

## FÜR DIE VANILLECREME

240 g	Milch
-------	-------

120 g	Sahne
60 g	Zucker
40 g	Maisstärke
2	Eigelb
5 g	Vanillepulver
FÜR DIE BUTTERCREME	
450 g	Butter, zimmerwarm
50 g	Staubzucker
FÜR DIE FRUCHTEINLAGE	
500 g	Himbeeren
300 g	Blaubeeren
FÜR DIE DEKORATION	
Puderzucker	
Ein paar Himbeeren und Blaubeeren	

**Vorbereitungszeit:** 70 Minuten

**Kochzeit:** 23 Minuten

**Insgesamt: 93 Minuten**

## Pascal Hens' Vanilletorte: Rezept und Zubereitung

**Backzeit:** 15-20 Minuten (Pistazien-Biskuit), 8-12 Minuten (Butterstreusel)

**Temperatur:** 200°C Ober-/Unterhitze (Pistazien-Biskuit), 180°C Ober-/Unterhitze (Butterstreusel)

**Backform:** 20er Tortenring (Pistazien-Biskuit), Backblech (Butterstreusel)

### Schritt 1: Zubereitung des Pistazien-Biskuits

3 Eier, 90 g Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Anschließen in einer Küchenmaschine schaumig kaltschlagen. 75 g Mehl und 30 g Pistazien gemahlen durchsieben. Die Mehl-Mischung vorsichtig unter die kaltgeschlagene Masse heben und

in einen in Backpapier eingeschlagenen Tortenring geben. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, vollständig auskühlen lassen und den Boden waagrecht in 2 Böden schneiden.

## **Schritt 2: Für die Vanille-Buttercreme**

---

240 g Milch, 120 g Sahne, 5 g Vanillepulver und 60 g Zuckern in einem Topf kurz aufkochen.

40 g Maisstärke mit 100 g Milch und 2 Eigelbe in einer Schüssel verrühren und in die kochende Creme einrühren. Nochmals aufkochen. Die Vanillecreme in eine gekühlte Schüssel geben, mit Folie abdecken und kaltstellen. 450 g weiche Butter und 50 g gesiebten Puderzucker schaumig schlagen. Die gekühlte Vanillecreme nach und nach hinzugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

## **Schritt 3: Fertigstellung**

---

Einen Tortenring mit Tortenrandfolie auslegen. Einen Biskuitboden in den Tortenrings legen. Die Himbeeren halbieren und zweilagig am Rand übereinander stapeln. Die Buttercreme zuerst in die Ritzen zwischen den Himbeeren spritzen und danach eine ca. 1 cm hohe Schicht Buttercreme auf dem Pistazien-Biskuit verteilen. Ganze Himbeeren und Blaubeeren in die Buttercreme setzen. Danach eine weitere Schicht Buttercreme auf den Früchten verteilen. Mit dem zweiten Biskuitboden belegen und dünn mit der Buttercreme bestreichen. 2 Stunden kaltstellen.

## **Schritt 4: Für die Pistazien-Streusel**

---

In einer Schüssel 50 g Butter, 50 g Zucker, 50 g Mehl, 50 g gemahlene Pistazien, Salz und eine Prise Vanillepulver zu einem Teig verkneten und durch ein grobes Sieb drücken. Danach die Streusel viereckig auf einem Backblech verteilen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 8 – 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und grob zerbröseln.

## **Schritt 5: Dekorieren**

---

Tortenring entfernen und mit den Pistazienstreuseln, etwas Puderzucker und Beeren garnieren.