Pistazien Torte mit Ricotta und Butter

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eier und Eigelb schaumig rühren. Pistazien zerkleinern und mit Mehl, Backpulver, Natron und Salz unter die Eimasse heben. Den Sauerrahm in den Teig einrühren bis sich ein geschmeidiger Kuchenteig ergibt.
2. Den Kuchenteig auf zwei gleich große Kuchenformen verteilen und bei 180°C für 25 Minuten in den Backofen geben.
3. Sahne steif schlagen und Ricotta, Vanille-Aroma, Zimt und Puderzucker unterrühren. Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken und mit kandierten Orangenschalen unter die Ricotta-Creme heben. Anschließend die Creme für 1 Stunde kalt stellen.
4. Die Tortenböden aus den Formen nehmen und horizontal in der Mitte durchschneiden, damit die fertige Torte abschließend aus vier Böden besteht. Jeden Boden am Rand mit geschmolzener Schokolade bestreichen und mit gemahlenen Pistazien bestreuen. Den Tortenboden, der ganz oben aufliegen wird, komplett mit Schokolade bestreichen und ebenfalls mit Pistazien bestreuen. Anschließend die Böden abkühlen lassen.
5. Zum Fertigstellen der Torte zwischen die Tortenböden die Ricotta-Pistazien-Creme aus Schritt 3 streichen und zu guter Letzt nochmals für 1 Stunde kalt stellen.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker garnieren.

Zutaten

Für die Tortenböden:

- 145g GOLDSTEIG Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 75g Pistazien
- 345g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 TL Salz
- 230g Sauerrahm

Für die Creme:

- 180 ml Sahne
- 620g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1/4 TL Zimt
- 140g Puderzucker
- 115g Zartbitterschokolade
- 110g kandierte Orangenschale

Für die Verzierung:

- 70g geschmolzene Schokolade
- 80g gemahlene Pistazien
- Puderzucker