

Eierlikör-Jostabeeren Mousse auf Pistazienbiskuit

Zutaten

Ihr braucht für eine Springform von 24 cm:

Für den Pistazien-Biskuit:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 112 g Zucker
- 53 g Mehl
- 22 g Speisestärke
- 1 Msp Backpulver
- 2 EL grob zerstoßene Pistazienkerne

Für die Mousse:

- 150 g Jostabeeren
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 Eier
- 50 g Zucker
- 200 g Sahne
- 12 Blatt weiße Gelatine

Ansonsten:

- 100 g geschmolzene Vollmilchschokolade
- Pistazienkerne zur Deko

Zubereitung

Wir fangen mit dem Teig an. Dafür heizt euren Backofen schon auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Belegt den Boden der Springform mit Backpapier und fettet den Rand etwas ein. Die Eier trennt ihr und schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Lasst dabei den Zucker langsam einrieseln und schlägt solange weiter, bis sich dieser gelöst hat. Die Eigelbe rührt mit etwas Flüssigkeit (...RUM oder MILCH oder ANDERES ;)...) glatt und lasst es ebenfalls vorsichtig eingleiten. Nun mischt das Mehl zusammen mit dem Backpulver und der Speisestärke. Siebt es und hebt es vorsichtig zusammen mit den zerstoßenen Pistazien unter den Teig. Den Teig streicht in der Form glatt, stellt ihn in den Backofen und backt ihn für ca. 25 Minuten. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Ist dieser ausgekühlt, legt ihn auf eure Tortenplatte und umschließt ihn mit einem extra hohen Backring. Die geschmolzene Vollmilchschokolade verstreicht auf den Boden und lasst sie wieder erhitzen.

Widmet euch nun der Mousse.

Dafür die Jostabeeren erwärmen und für 15 Minuten köcheln lassen, sodass sie weich werden. Die Gelatine nun für mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Jostabeeren mit dem Pürierstab pürieren und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun könnt ihr schon mal die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Sie sollten richtig schaumig werden, dies dauert ca. 10 Minuten. Auch die Sahne könnt ihr bereits steif schlagen und zur Seite stellen.

Ist die Jostabeeren-Eierlikörmasse auf Zimmertemperatur abgekühlt, könnt ihr sie langsam unter die Eimasse heben. Lasst etwa 3 Esslöffel zur Dekoration über. Auch die Sahne hebt nun vorsichtig unter und streicht alles auf dem Boden glatt. Die restliche Jostabeerenmasse nun als Muster auf der Torte verteilen und mit Hilfe eines Holzspießes dieses marmorieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Jostabeeren Mousse auf Pistazienbiskuit](#)

Eierlikör-Jostabeeren Mousse auf Pistazienbiskuit

Mit ein paar gehackten Pistazienkernen am Rand dekorieren und mindestens 4 Stunden, jedoch am besten über Nacht kalt stellen.

Ring entfernen, anschneiden und sich über das leckere Ergebnis erfreuen.

Viel Spaß euch dabei!

Leser-Tipp

Vorsichtig die Gelatinemischung und die kältere Sahne vermengen, sonst gibt es Gummiklumpchen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Jostabeeren Mousse auf Pistazienbiskuit](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de