



Benötigte Zutaten

Für das Matcha Pistazien Biskuit

5 Stück	Eier
125 g	Feinkristallzucker
20 g	Honig
1 Prise	Salz
10 g	Matcha Pulver oder Grün Tee
35 g	Pistazienpaste
10 g	Sonnenblumenöl
140 g	Mehl

Für die Pistazien Creme

250 g	QimiQ Classic, gekühlt
250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
150 g	Premium Frischkäse
250 g	Premium Schlagobers
100 g	Pistazienpaste
50 g	Feinkristallzucker
200 g	Marillenmarmelade zum Aprikotieren

Matcha Pistazien Schnitte

Die feine Kombination aus herbem Matcha, einem hochwertigen grünen Teepulver, und knackigen Pistazien macht diese Schnitte zu einem besonderen Genussmoment. Perfekt für alle, die es gerne etwas außergewöhnlicher mögen – und ein echter Hingucker.

Anleitung

Für den Biskuit

1. Die Eier mit Zucker und Salz hell schaumig schlagen.
2. Mehl mit Matcha Pulver vermengen und durch ein feines Sieb geben.
3. Pistazienpaste mit dem Öl vermischen.
4. Mehl und Pistazienmasse vorsichtig unter die Eier heben und auf ein Backblech geben.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Heißluft backen. Vollständig abkühlen lassen.

Für die Creme

6. Gekühltes QimiQ Whip und QimiQ Classic mit Zucker in der Rührmaschine glatt rühren.
7. Die Masse mit einem Teigspachtel von den Seiten und vom Boden lösen, um sicher zu sein das keine Klumpen mehr vorhanden sind.
8. Frischkäse, Pistazienpaste und Schlagobers zufügen und zum gewünschten Volumen aufschlagen.
9. Den Biskuitteig halbieren und mit dünn mit Marmelade bestreichen.
10. Den Teig mit der Pistazienmousse füllen, mit der zweiten Hälfte bedecken und mit dem restlichen Mousse dekorieren.
11. Für ca. 4 Stunden kalt stellen.

SalzburgMilch



Tipp: Mit exotischem Fruchtkompott füllen (Passionsfrucht, Mango, Orange, Ananas,...).



Ein Rezept von
QimiQ Handels GmbH