

Bisquitboden:

5 Eier
180 g Zucker
3 EL heißes Wasser
Innere ½ Vanilleschote
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Creme:

120 ml Sahne
2 Pkg Sahnesteif
300 g Mascarpone
Innere ½ Vanilleschote
45 g Zucker

Füllung:

Pistaziencreme
Pistazien

So geht's:

Eier und Zucker mit dem heißen Wasser in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät für 3-4 min dickschaumig aufschlagen. Das Mehl abwiegen, mit dem Backpulver mischen und in zwei - drei Portionen auf die Masse sieben und vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober/Unterhitze) ca. 30 min backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Mascarpone mit dem Zucker und der Vanilleschote in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren, sodass die Masse cremig ist. Die Sahne mit dem Teigschaber unterheben.

Den vollständig ausgekühlten Bisquitboden einmal quer teilen und den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben. Mit Pistaziencreme bestreichen und gehackten Pistazien belegen. Etwa die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der Creme bestreichen – dann mit Pistazien verzieren. Wenn gewünscht, Kerzen einstecken.