

# Himbeer-Pistazien-Charlotte



## TIPP

Falls Tortenboden zu dick, im Querschnitt halbieren und diese in Frischhaltefolie gewickelt und eingefroren werden.

### ZUTATEN

FÜR 1 KUCHEN (20 CM):

- 2 zimmerwarme Eier (M)
- 150 g Mehl
- 130 g Zucker
- 30 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Milch,
- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 1 EL Backpulver und 1 Prise Salz
- 
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 200 g Himbeeren TK
- 80 g Pistazien
- 30 g Stärke
- 300 ml Schlagsahne
- 4 EL Puderzucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- 300 g Himbeeren
- 250 g Waffelröllchen
- 2 – 3 EL Himbeerkonfitüre
- Pistazien für die Deko

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Tortenboden den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier einspannen.
2. Die Eier samt Zucker und Öl für 5 Minuten cremig aufschlagen – Milch, Salz und fein gehackte Zartbitterschokolade dazugeben. Mehl sowie Backpulver einsieben und unterrühren.
3. Den Teig in die Springform füllen, alles für 30 – 35 Minuten goldbraun backen und im Anschluss vollständig abkühlen lassen.
4. Die aufgetauten Himbeeren zusammen mit Schlagsahne (drei bis vier Esslöffel zurückbehalten) und Vanillinzucker in einen Topf geben und einmal aufkochen.
5. Im Anschluss alles pürieren und die Stärke mit Puderzucker und der übrigen Sahne kalt verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
6. Danach die Mischung unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit geben – weiter rühren, bis die Masse andickt wie ein Pudding, und die Pistazien grob gehackt dazugeben.
7. Den Rand und Boden der Springform von der Innenseite mit Frischhaltefolie auslegen, den Tortenboden daraufsetzen und die warme, dickflüssige Himbeermasse behutsam hineingießen, leicht glatt streichen und die Torte für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.
8. Nachdem die Füllung fest geworden ist, die Form und Folie entfernen. Die Schokolade zum Schmelzen bringen und die Waffelröllchen kurz hineintauchen, um sie am Rand entlang an die Torte zu kleben.
9. Die Oberfläche der Himbeermischung mit Konfitüre bestreichen und Himbeeren sowie Pistazien darauf verteilen.