

# *Erdbeerschnitten mit Pistazien*

## **Für den Mürbeteig:**

200 g Mehl (405)  
100 g gem. Mandeln  
200 g Zucker  
200 g Butter  
1 Ei  
1 EL Rum

## **Für den Biskuit:**

4 Eier  
125 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
125 g Mehl  
1 Msp. Backpulver

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten. Den Mürbeteig ausrollen und in eine eckige Form mit 25 x 30 cm geben. Den Teig im vorgeheiztem Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Für den Biskuit die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Schaummasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte, eckige Form (25 x 30 cm) geben. Auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen. Die Biskuitplatte auf einem Kuchengitter im Anschluss abkühlen lassen.

### **Für die Creme:**

500 g Magerquark  
200 g Schmand  
250 g Mascarpone  
250 g Sahne mit  
2 Pä. Sahnesteif steifge-  
schlagen  
200 g Zucker  
25 g gehackte Pistazien  
12 Blatt weiße Gelatine  
700 g frische Erdbeeren  
in Stücken  
2 TL Vanillezucker  
3-4 EL Erdbeermarmela-  
de  
200 g Löffelbiskuit  
50 ml Eierlikör mit 50 ml  
Wasser oder Orangen-  
saft vermischt

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Für die Creme Quark, Schmand und Mascarpone mit Vanillezucker gut verrühren. Gelatine auflösen und in die Creme einrühren. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Erdbeeren und Pistazien unterrühren.

Den Mürbeteigboden auf eine Platte legen, mit einem Backrahmen umstellen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen und den Biskuitplatte darauf geben.

Die Hälfte der Creme auf den Biskuit geben und glattstreichen. Mit Löffelbiskuit belegen.

Die Löffelbiskuit mit der Eierlikörflüssigkeit tränken.

Restliche Creme darüber geben und glattstreichen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen.

Anschließend den Backrahmen entfernen und in Stücke schneiden.

**Zum Fertigstellen:**

200 g Sahne

1 TL Sanapart

Kakao, frische Erdbeeren,  
gehackte Pistazien

Anschließend die steifgeschlagene Sahne (mit Sanapart ) in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tufts aufspritzen. Mit Kakao und frischen Erdbeeren, sowie Pistazien verzieren.

---

**Backtemperatur:** 180°C

---

**Backzeit:** 15 und  
20 Minuten

---

