



# Travel Cake

mit Pistazien und Himbeeren

## Zutaten für 1 Travel Cake

Mandeln   gemahlen	35 g
Pistazien   gemahlen	60 g
Kristallzucker	145 g
Weissmehl	60 g
Eiweiss   flüssig	120 g
Butter   flüssig	70 g
Pistazienfüllung oder Paste	50 g
Schokodrops   dunkel, backfest	100 g
<hr/>	
Himbeerkonfitüre	100 g
Kuchenglasur   weiss	200 g
Pistazien   gehackt	10 g
<hr/>	
Schmelzfondant	30 g
Margarine	50 g
Pistazienfüllung oder Paste	50 g

## Zubereitung:

**1.** Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Vermische in einer Schüssel die gemahlene Mandeln, Pistazien, den Kristallzucker und das Weissmehl. In einer separaten grossen Schüssel vermischt Du nun das Eiweiss mit der flüssigen Butter und der Pistazienfüllung. Gib jetzt die trockenen Zutaten hinzu und vermische alle gut miteinander, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Hebe abschliessend die Couverture-drops unter.

Fette die Form nun gründlich ein und mehle sie leicht.

**2.** Fülle nun den Teig in die gefettete Form, mach den Deckel darauf und backe ihn für 30 Minuten. Nimm nun den Deckel ab und backe den Kuchen für weitere 10-15 Min. Nach dem Backen den Kuchen einmal stürzen und so ca. 5-10 Min. auskühlen lassen. Sobald die Form nicht mehr heiss ist, kannst Du den Kuchen nun vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

**3.** Fülle den ausgekühlten Kuchen nun mit der Himbeerkonfitüre. Erst von der einen Seite und dann von der anderen Seite. Hacke die Pistazien und vermische sie mit der geschmolzenen Kuchenglasur. Stelle Den Kuchen auf ein Kuchengitter und übergiesse ihn mit der Glasur. Lasse diese ca. 10 Minuten anziehen.

**4.** Gib den Schmelzfondant in eine Schüssel und verrühre ihn gut mit einem Gummischaber, damit er etwas geschmeidiger wird. Gib dann die weiche Margarine und die Pistazienfüllung dazu und schlage alles mit einem Handmixer auf.

Gib die fertige Creme in einen Dressiersack mit einer St. Honoré Tülle und dressiere sie schön auf Deinem Kuchen auf. Abschliessend mit frischen Himbeeren, Pistazien und Schokodekor dekorieren.



Menge:	1 Kuchen
Backzeit:	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

**Scanne den QR-Code**

Hier findest Du unsere Einkaufsliste mit den benötigten Produkten.

