Orangen – Joghurt – Törtchen im Pistazienmantel

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : '' });

Sieht nicht nur traumhaft aus, schmeckt auch so!

Zutaten

- Für 7 - 8 Törtchen:
- 16 rund ausgestochene Biskuitplätzchen mit 8 cm Durchmesser
- (Siehe Gekonntgekocht Grundrezept, Teige - Massen)
- 360 g Nature - Joghurt
- 400 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 1 El Zucker
- Saft und Abrieb 1 Orange und etwas Zitrone
- 2 El Zitronensaft
- 2 Cl Orangen Likör
- 5 El Orangenkonfitüre
- 7 - 8 Orangenscheiben, 1/2 cm dick
- 150 g gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Orangen - und Zitronenabrieb mit dem Saft und 1 El Zucker auf ca. 1 Esslöffel einkochen. Mit dem Joghurt, Frischkäse und dem Puderzucker verrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, in den Kühlschrank legen.

Schritt3

Der Aufbau:

Schritt4

Die Biskuitplätzchen zunächst mit dem Orangen Likör beträufeln und dünn mit der Orangenkonfitüre einstreichen.

Schritt5

Nunmehr das erste Plätzchen, der Boden, ca. 2 cm dick ausspritzen und ein weiteres Plätzchen darüber geben; den Vorgang wiederholen.

Schritt6

Mit einer Cremeschicht enden und eine Orangenscheibe darüber geben.

Schritt7

Mit einem Tischmesser die restliche Creme drum herum verstreichen und vorsichtig in den gehackten Pistazien wälzen; etwas andrücken.

Rezeptart: Cremes / Mousse

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-joghurt-toertchen-im-pistazienmantel/