



**Sonntagskuchen, Freitag, 03.01.2025**

**Susanna Rupp  
Schoko-Pistazien-Kühlschranktorte**

### **Zutaten**

#### **Für den Tortenboden**

100 g Butter  
250 g Spekulatius

#### **Für die Schokoschicht**

125 g Nuss-Nougat  
20 g Schokolade (z.B. ein "alter" Schoko-Nikolaus)  
50 g Waffelbruch (z. B. kaputte Hippenrollen oder kaputte Eiswaffeln)

#### **Für die Pistaziencreme**

500 g Mascarpone  
140 g Zucker  
2 Pck. Sahnefestiger  
100 g Pistaziencreme  
250 g Schlagsahne

#### **Für den Schokoladenspiegel**

70 g Zartbitterkuvertüre  
70 g Schlagsahne  
25 g gehackte Pistazienkerne

#### **Außerdem**

Springform (Ø 24-26 cm)  
Backpapier für die Form  
Tortenrandfolie  
(digitales) Küchenthermometer

### **Zubereitung**

1. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Den Rand der Form mit Tortenrandfolie auslegen.
2. **Für den Tortenboden** die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen.
3. Spekulatius im Blitzhacker portionsweise fein zerkleinern und mit der flüssigen Butter mischen.
4. Masse gleichmäßig in die vorbereitete Form verteilen und andrücken. Boden kaltstellen.
5. **Für die Schokoschicht** Nougat würfeln, Schokolade in Stücke brechen. Nougat und Schokolade in einen Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
6. Waffelbruch unterrühren. Auf den kalten Spekulatiusboden verstreichen und nochmals gut durchkühlen lassen.
7. **Für die Pistaziencreme** Mascarpone, Zucker, Sahnefestiger und Pistaziencreme in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine verrühren.
8. Sahne nach und nach unterrühren. Die Pistaziencreme in der Form glattstreichen.



9. Den Kuchen ins Tiefkühlfach geben und 40 Minuten anfrieren lassen.
10. **Für den Schokoladenspiegel** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben.
11. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, über die Kuvertüre geben und unter Rühren schmelzen.
12. Sobald die Kuvertüre-Sahne 35 Grad erreicht hat (Thermometer benutzen) auf die gefrorene Oberfläche des Kuchens geben und die Form leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, so dass sich die Glasur auf dem Kuchen verteilt. Pistazien als Verzierung auf dem Kuchen verteilen.
13. Kuchen kurz kaltstellen, bis die Kuvertüre-Sahne fest geworden ist. Schoko-Pistazien-Kühlschrantorte in Stücke schneiden und servieren