

Weißer Schokoladentorte mit Pistazien

Zutaten:

120 g	Butterkekse
1	Ei
1	Zitrone
150 g	weiße Kuvertüre
60 g	flüssige Butter
200 g	Schmand
50g	Pistazien, grob gehackt

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Platteneisens oder einem kleinen Topf fein zerkrümeln. Mit der geschmolzenen Butter vermengen und den Boden der mit Backpapier ausgelegten Tarteform auskleiden und andrücken. Die gehackte Kuvertüre über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen. Vom Feuer nehmen, den Schmand, das Ei, etwas Zitronensaft sowie –abrieb zugeben und gut vermengen. Die Masse in die Form geben, glatt streichen, mit den Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.