Pistachetaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
60 g (gram) Pistachenoten
225 ml Witte chocolade
300 ml Verse slagroom (onbereid)
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
1 snufje Zout
1 Stokje Vanillestokje
350 ml Verse slagroom (onbereid)
300 g (gram) Frambozen
2 tl. (theelepels) Pistachenoten

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Mixer met gardes
Spuitzak
Paletmes
Bord (of taartplateau)

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **170 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

2. Pistache biscuittaart maken

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop, en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Doe de biscuittaartmix (**1 pak**), de eieren (**5 stuks**), het water (**50 ml**), en de fijngemalen pistachenoten (**60 gram**) in een beslagkom. Meng het geheel op de laagste stand met een mixer goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal **5 minuten** luchtig.

Verdeel het beslag over de springvorm, strijk het glad en bak de taart in **30-40 minuten** gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker: als deze droog blijft, is de taart gaar.

Laat de taart afkoelen op een rooster. Na **10 minuten** verwijder je de rand van de springvorm, leg je de taart ondersteboven op een rooster en verwijder je de bodem. Laat de taart volledig afkoelen.



3. Opgeklopte witte chocolade ganache maken

Laat de gelatine (**3 blaadjes**) in ruim koud water weken.



4. Smelt de witte chocolade

Smelt de witte chocolade (**225 gram**) au bain-marie met de slagroom (**300 gram**).



5. Voeg verse vanille toe

Voeg het merg van het vanillestokje (**1 stokje**) toe.



6. 3

Roer de geweekte gelatine en een snufje zout door het mengsel zodra de chocolade volledig gesmolten is.

Voeg de koude slagroom (**350 ml**) toe en meng goed. Dek het mengsel af en laat het minimaal **4 uur opstijven** in de koelkast.



7. Pistache taart maken

Klop de witte chocolade ganache luchtig en stijf. Stop met kloppen zodra de juiste stevigheid is bereikt om schiften te voorkomen. Doe de ganache in een spuitzak.

Snijd de taart in drie gelijke lagen.

Spuit een cirkel langs de rand van de onderste laag (een "dijkje") en vul de laag met ganache. Verdeel frambozen (**1 doosje**) over de ganache.

Herhaal dit proces met de tweede laag.

Sluit de taart af met de derde laag biscuit. Bestrijk de bovenkant en zijkant van de taart met een dun laagje ganache en strijk dit glad met een spatel. Laat opstijven in de koelkast. Bestrijk of spuit de taart nogmaals royaal met ganache en strijk de taart strak af.

Doe de resterende ganache in een spuitzak met kartelmondje. Spuit toefjes op de taart en decoreer met de resterende frambozen (**1 doosje**) en pistachenoten (**2 eetlepels**).

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **170 graden** (hete lucht) **170 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

2. Pistache biscuittaart maken

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop, en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Doe de biscuittaartmix (**1 pak**), de eieren (**5 stuks**), het water (**50 ml**), en de fijngemalen pistachenoten (**60 gram**) in een beslagkom. Meng het geheel op de laagste stand met een mixer goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal **5 minuten** luchtig.

Verdeel het beslag over de springvorm, strijk het glad en bak de taart in **30-40 minuten** gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker: als deze droog blijft, is de taart gaar.

Laat de taart afkoelen op een rooster. Na **10 minuten** verwijder je de rand van de springvorm, leg je de taart ondersteboven op een rooster en verwijder je de bodem. Laat de taart volledig afkoelen.



3. Opgeklopte witte chocolade ganache maken

Laat de gelatine (**3 blaadjes**) in ruim koud water weken.



4. Smelt de witte chocolade

Smelt de witte chocolade (**225 gram**) au bain-marie met de slagroom (**300 gram**).



5. Voeg verse vanille toe

Voeg het merg van het vanillestokje (**1 stokje**) toe.



6. 3

Roer de geweekte gelatine en een snufje zout door het mengsel zodra de chocolade volledig gesmolten is.

Voeg de koude slagroom (**350 ml**) toe en meng goed. Dek het mengsel af en laat het minimaal **4 uur opstijven** in de koelkast.



7. Pistache taart maken

Klop de witte chocolade ganache luchtig en stijf. Stop met kloppen zodra de juiste stevigheid is bereikt om schiften te voorkomen. Doe de ganache in een spuitzak.

Snijd de taart in drie gelijke lagen.

Spuit een cirkel langs de rand van de onderste laag (een "dijkje") en vul de laag met ganache. Verdeel frambozen (**1 doosje**) over de ganache.

Herhaal dit proces met de tweede laag.

Sluit de taart af met de derde laag biscuit. Bestrijk de bovenkant en zijkant van de taart met een dun laagje ganache en strijk dit glad met een spatel. Laat opstijven in de koelkast. Bestrijk of spuit de taart nogmaals royaal met ganache en strijk de taart strak af.

Doe de resterende ganache in een spuitzak met kartelmondje. Spuit toefjes op de taart en decoreer met de resterende frambozen (**1 doosje**) en pistachenoten (**2 eetlepels**).