



TORTEN

Pistazienbiskuit mit Walnuss-Mascarpone-Creme

Die besondere Kombination aus Pistazienbiskuit und einer zarten Walnuss-Mascarpone-Creme ergibt ein köstliches, harmonisches Dessert. Die mit Walnüssen verfeinerte Creme erinnert überraschenderweise an den Geschmack klassischer Kastanienwürfel und sorgt so für ein ganz besonderes Genusserlebnis. 🍪

Menge: 12–16 Stück

279,3
kcal

1,8 g verwertbare Kohlenhydrate

6,8 g Ballaststoffe

7,3 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier (Größe M)
- 20 g weiche Butter
- 30 ml Wasser
- 80 g Fibriya Balance Süßungsmix
- 80 g Fibriya Pistazien-Biskuit Ballaststoffmix

Für die Creme:

- 250 g Mascarpone
- 200 g ungesüßte Schlagsahne
- 3 EL Fibriya Puder-Erythrit
- 100 g gemahlene Walnüsse

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Für den Biskuit alle Zutaten miteinander verrühren und zum Schluss den Fibriya Pistazien-Biskuit Ballaststoffmix unterrühren. Bei 170 °C 25–30 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Die Schlagsahne steif schlagen, Mascarpone und Fibriya Puder-Erythrit unterrühren und zum Schluss die gemahlene Walnüsse unterheben.
3. Den ausgekühlten Biskuit waagrecht halbieren. Die untere Biskuitschicht mit zwei Dritteln der Creme bestreichen und die zweite Biskuitschicht darauflegen. Die Oberseite mit der restlichen Creme bestreichen und nach Belieben mit Walnusskernen verzieren.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	279,3 kcal	193,4 kcal
Energie	1153,9 kJ	799,1 kJ
Fett	25,5 g	17,6 g
– davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g	7,9 g
Kohlenhydrate	11,2 g	7,8 g
– davon Zucker	1,8 g	1,2 g
– davon mehrwertige Alkohole	9,4 g	6,5 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	1,8 g	1,3 g
Ballaststoffe	6,8 g	4,7 g
Eiweiß	7,3 g	5,0 g
Salz	0,4 g	0,3 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)