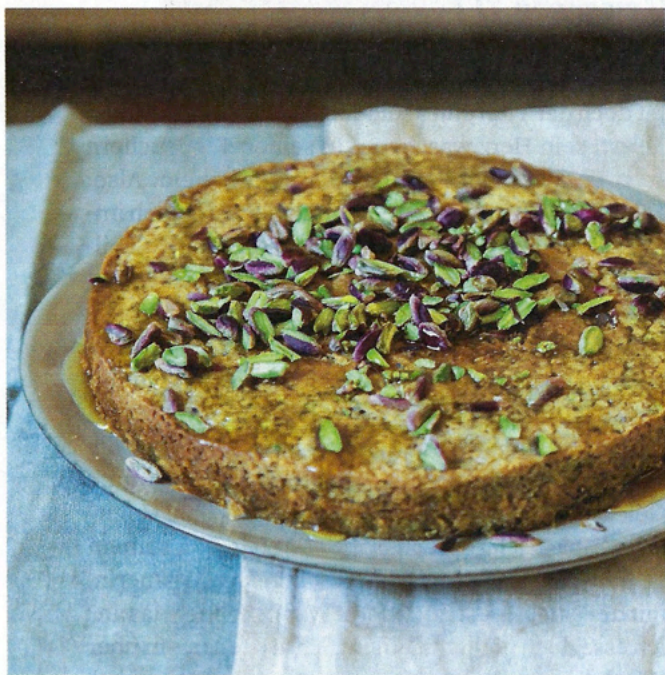


## TORTA DI PISTACCHIO: DENN ES IST BALD SOMMER



Und wenn Sie nach Italien reisen, sagen Sie dort nie «Pisthatschio». Es heisst «Pistakkjo». Capito?

Als ich ein Kind war, konnte ich am Duft aus der Küche zweifelsfrei erkennen, dass das Wochenende anfangt. Am Vormittag jedes Samstags schob meine Grossmutter den Kuchen in den Ofen — Marmorkuchen, Obstkuchen, Streuselkuchen, manchmal auch den von mir innig geliebten (und 2020 in dieser Kolumne in Heft N° 42 schon gewürdigten) gedeckten Apfelkuchen. Kuchen riecht für mich also noch immer ein bisschen nach Wochenende, und dieses Gefühl würde ich heute gern mit Ihnen teilen.

Ich hatte neulich also Lust auf Wochenende. Deshalb sass ich in meiner Küche und betrachtete die Kochbücher, die dort in der Handbibliothek für den regelmässigen Gebrauch stehen. Manchmal reicht es, diese vertrauten Bücher von aussen zu betrachten, schon fällt mir eine Erinnerung oder eine Assoziation in den Schoss, die mir sagt, was als Nächstes zu tun ist. Als ich den orangeroten Rücken des monumentalen Ziegels anschaute, der sich «River Café Kochbuch» nennt, musste ich an mein Treffen mit Ruthie Rodgers in London denken. Sie hatte lang auf sich warten lassen, bevor sie in einem leichten Hippie-Kleidchen ankam, durch die Hallen ihres River Cafés schwebte und mir anschliessend, als Entschädigung fürs Warten, so ziemlich alle Desserts servieren liess, die an diesem Tag auf der Karte standen.

Meine Erinnerung, ob die **Torta di pistacchio** damals im Konzert der Süswaren mit dabei war, ist getrübt, weil die legendäre Chocolate Nemesis alles überstrahlte: Sie war schwer, fett, cremig und beanspruchte alle Aufmerksamkeit für sich. Aber jetzt, beim Durchblättern des River-Café-Kochbuchs, sprang mir genau diese Torta di pistacchio ins

Auge. Erstens hatte ich mir gerade aus Gründen (siehe «Das Magazin» N° 19) einen grösseren Vorrat an Pistazien zugelegt, zweitens schien mir eine knallgrüne Torte ein schönes Zeichen zu sein, um dieses zögerliche Frühjahr willkommen zu heissen. Das erwies sich als gute Idee, nein, als sehr gute.

Wir brauchen eine möglichst grosse, runde Tortenform. 30 Zentimeter wären ideal, 28 sind auch okay. Der Ofen wird auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt.

Das sind die Zutaten: 270g Butter, zimmerwarm. 1 Bio-Zitrone. 1 Vanilleschote. 100g blanchierte Mandeln. 120g Pistazien, die feinen Häutchen entfernt. 250g Zucker. 4 Eier. 40g Mehl. Für den finalen Zuckerguss brauchen wir ausserdem: 1 Zitrone, die Schale abgerieben, den Saft ausgepresst. 60g Pistazien, ganz. 50g Zucker.

Zuerst legen wir die Tortenform sorgfältig mit Backpapier aus und bestreichen dieses mit 20g Butter. Das Innere der Form muss gut ausgekleidet und geschmiert sein. Dann schneiden wir die Vanilleschote auf und schaben das Mark heraus (die ausgekratzte Schote werfe ich übrigens nicht weg, sondern schneide sie in kurze Stücke und aromatisiere in einem Glas feinen Zucker damit. Vanillezucker muss ich seither nur mehr im Ausnahmefall einkaufen). Dann mahlen wir idealerweise in einer Nussmühle die Mandeln und Pistazien sehr fein. Ist keine Nussmühle vorhanden, tun es auch die Kaffeemühle oder die Küchenmaschine.

In einer Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung luftig und leicht ist. Die Eier einrühren, eines nach dem anderen. Dann die Zitronenschale, das Vanillemark, die Mandeln und die Pistazien dazugeben und sorgfältig einrühren. Zuletzt das Mehl in die Schüssel sieben und den Teig noch einmal kräftig durchrühren.

Jetzt den Teig in die Form füllen und ab in den Ofen. Die angegebene Backdauer variiert zwischen 45 und 60 Minuten, es empfiehlt sich die Nadelprobe: mit einem Spiesschen in die Torte stechen. Bleibt kein Teig aus dem Innenleben des Kuchens daran hängen, ist er durchgebacken und darf aus dem Ofen.

Die Torte in der Form kalt werden lassen und anschliessend stürzen. Sie versüsst uns die Wartezeit mit ihrem köstlichen Duft nach Mandeln und Wochenende.

In der Zwischenzeit **den Guss** zubereiten: Den Zitronensaft mit dem Zucker mischen und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit dick und klebrig wird, dann die geriebene Zitronenschale dazugeben und schliesslich die vorher halbierten Pistazien unterrühren. Am Schluss die Torte mit dem Sirup übergiessen, was die Sache endgültig prächtig, saftig und yummy macht.

Die Torte ist hübsch, aber ihr Geschmack ist mehr als das. Sie können sie mit etwas Doppelrahm servieren, aber vielleicht haben Sie ja auch Lust, noch eine Kugel Glacé dazugeben: Ich bereitete mit ein paar zarten Blättern meines Feigenbaums und der üblichen Mischung aus Milch, Rahm, Eigelb, Zucker, Honig und Salz ein Feigenblatt-Eis zu, das den Kuchen trefflich ergänzt. Das schmeckt dann schon mehr nach Sommer als nur nach Frühling.