



## **Pistáciové cukroví (ca. 50 ks)**

### **Pistáciové těsto:**

- 145 g hladké mouky
- 80 g mletých pistácií
- 60 g moučkového cukru
- 110 g másla
- 1 žloutek

Ze všech surovin vypracujte těsto, zabalte do folie a dejte na několik hodin odležet do lednice. Těsto rozválejte na lehce pomoučněné ploše na tenký plát a vykrajujte libovolné tvary. Klad'te na plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě předehřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) cca. 8-10 minut.

### **Pistáciový krém:**

- 180 g bílé čokolády Callebaut Velvet
- 125 g smetany ke šlehání 33%
- 60-70 g pistáciové pasty (másla) 100%
- 20 g másla pokojové teploty

Čokoládu rozpust'te a zalijte teplou smetanou. Promíchejte, přidejte pistáciovou pastu a promixujte tyčovým mixérem. Na závěr vmixujte máslo. Krém dejte do misky, zakryjte folií (položte ji přímo na krém) a nechte několik hodin v chladu odležet.

Před plněním krém stěrkou promíchejte, přendejte do sáčku s řezanou špičkou a cukroví naplňte. Dejte do lednice ztuhnout.

### **Čokoládová poleva:**

- 100-150 g bílé čokolády Callebaut Velvet
- 1-2 lžičky kakaového másla
- sekané pistácie

Čokoládu rozpust'te, přidejte kakaové máslo a vymíchejte do hladka. Za občasného míchání nechte polevu zchladnout. Jednotlivé kousky cukroví máčejte v polevě a ještě před zatuhnutím posypte sekanými pistáciemi.

Skladujte v uzavřené dóze v chladu a nechte rozležet.