



Elkészítés: 40 perc
Hűtés: 3-4 óra

Egy-egy réteg magában is finom, de így a 3 együtt csodálatos ízkeverék.

Pisztáciás brownie korong (12 db)

Hozzávalók:

200 g ét csoki
100 g vaj vagy margarin
150 g darált dió
5 db tojás

50 g cukor
fél csomag sütőpor
1 evőkanál kakaópor

Elkészítés:



A csokit a vajjal vagy margarinnal vízgőz felett megolvasztjuk.



A tűzről levéve hozzákeverjük a cukrot, sütőport, darált diót, kakaóport és a tojásokat. Finoman összedolgozzuk.



Sütőpapírral kibélelünk egy tepsit, és a kész tészta masszát egyenletesen elosztjuk benne. 180 C-os előmelegített sütőben 20 perc alatt készre sütjük.

Krémhez:

500 g mascarpone
480 g pisztácia krém
200 ml édesített habtejszín
10 dkg pisztácia

5 dkg cukor



A mascarpone-t a pisztácia krémmel összekeverjük, és egy réteget kenünk a tálaló gyűrűvel kiszúrt tészta karikára.



Ezután a maradék mascarpone és pisztácia krém keverékéhez hozzáadjuk a megtisztított, és lehátyázott, felaprított pisztáciát, és óvatossan összekeverjük a felvert habtejszínnel.



Tálalógyűrű segítségével ráhalmozzuk a többi krémet. Legalább 3 – 4 órára hűtőbe tesszük. Közben a cukorból karamelldíszeket készítünk.