

Tort pistacjowy. Przepis na tort z pistacjami

Składniki

- 330 ml śmietanki kremówki
- 3 łyżki cukru pudru
- 500 g serka mascarpone
- 3 łyżki masła pistacjowego*
- 1 łyżka zielonej herbaty matcha
- 100 g orzechów pistacjowych

*Masło pistacjowe lub pastę pistacjową można kupić w sklepach ze zdrową żywnością, ale można też przygotować ją samemu. W tym celu należy dokładnie zblendować ok. 200 g pistacji z dodatkiem oleju.

1. Kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem.
2. Dodajemy mascarpone, masło pistacjowe i ponownie miksujemy.
3. Tak przygotowanym kremem pokrywamy pierwszą warstwę biszkoptu. Kładziemy na nim kolejną warstwę biszkoptu i ponawiamy czynność. Na górze kładziemy ostatni biszkopt, ale jeszcze nie smarujemy go kremem. Pokrywamy nim natomiast boki tortu.
4. Do reszty kremu dosypujemy zieloną herbatę matcha i miksujemy. Kremem z zieloną herbatą pokrywamy górę tortu.
5. Pistacje obieramy z łupinek, kroimy na kawałki i dekorujemy nimi wierzch tortu.