

Sernik pistacjowy

SKŁADNIKI

SPÓD

150 g	HERBATNIKI	110 g	MASŁO
50 g	PISTACJA PRAŻONA		

MASA

1000 g	SER MISTRZÓW 14% ALFAPRO	400 g	ŚMIETANKA 33% ALFAPRO
400 g	MASA BIAŁKOWA JAJOWA	100 g	CUKIER
300 g	PASTA PISTACJOWA FABBRI	60 g	PISTACJA PRAŻONA
wg uznania	NAPPAGE PISTACJOWY FABBRI		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Ciasteczka rozdrobnić i dokładnie wymieszać z miękkim masłem i drobno pokrojoną pistacją. Wyłożyć dno formy i schłodzić. Jajka z cukrem ubić na sztywną, mocno napowietrzoną masę, stopniowo dodawać ser i śmietankę, mieszamy do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji. Dodać pastę pistacjową oraz posiekaną pistację, dokładnie wymieszać. Wylać do formy i piec w temperaturze 120 st.C przez około 80-90 minut. Odstawić do schłodzenia. Dekorować nappage pistacjowym. Smacznego!

Smacznego

