

Pistáciová buchta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 125 g
- Máslo pokojové teploty 150 g
- Pistáciová pasta 150 g
- Polohrubá mouka 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Přehřejte troubu na 175°C. Vejce rozklepněte a oddělte žloutky od bílků. Z bílků se špetkou soli ušlehejte tuhý sníh a za stálého míchání do něj přidejte polovinu cukru. V jiné míse ušlehejte zbylý cukr se žloutky, se změkklým máslem a pistáciovou pastou. Poté do směsi postupně vmíchejte mouku a nakonec zlehka zapracujte sníh. Těsto vlijte do formy na dort vymazané tukem a vysypané hrubou moukou a pečte 25 až 30 minut. Upečenou buchtu nechte trochu zchladnout a poté formu opatrně otevřete.