



Torta al pistacchio - [Visualizza sul sito di Imma](#)

dolce - torte farcite - pan di spagna

Ingredienti:

pan di spagna

7 uova, 220 gr. zucchero, 150 gr. farina 00, 50 gr.amido, vanillina.

montare i bianchi a neve con un pizzico di sale,

montare i rossi con zucchero a lungo, devono gonfiare poi poco per volta agg. la farina e l'amido setacciato, la vanillina, e i bianchi senza smontarli

a forno a 170° x 35 min.

Crema pistacchio

100 gr. di pistacchi puliti tritati e pestati con il pestello con 2 cucchiaini di zucchero
n.4 tuorli, 130 gr. zucchero, 40 gr. farina, fialetta vaniglia, 50 gr.cioccolato bianco,
1/2 lt.latte

preparare la crema pasticcera : frullare tuorli e zucchero e poi la farina, aggiungere il latte tiepido, vanillina, quando è pronta togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato bianco a scaglie e il pistacchio, mescolare bene con la frusta.

Per dare un colore più deciso ho aggiunto poche gocce di colore alimentare verde, quello per la frutta marurana.

Togliere i bordi secchi del pds. tagliare a metà , bagnare con acqua, zucchero e poco limoncello poi sulle due metà spalmare sopra la crema e ricoprire.

Completare con la panna o la glassa, decorare a piacere con pistacchi interi e i bordi con meringhe.

[immagine non più disponibile].