

Pisztáciás fehércsoki névtelen süti



Hozzávalók:

Tészta:

300 g fehércsoki
200 g vaj
100 g pisztácia
80 g liszt
350 g cukor
12 g sütőpor
4 tojás

Tetejére:

100 g pisztácia
100 g fehércsoki
100 g vaj
50 g porcukor

Elkészítés:

1. A sütőt előmelegítem 180 fokra, légkeveréssel.
2. Gőz fölött megolvasztom a kockázott vajat és a fehércsokit.
3. Aprítóban morzsásra őrlöm a 100 g pisztáciát. (Én a lisztet is mellé teszem, így szép zöld lett a liszt.)
4. Egy tálban alaposan elkeverem a sütőporral a pisztáciás lisztet és a cukrot.
5. A tetejére készítek 100 g nagyobb darabokra tört pisztáciát, ebből ízlés szerint keverek a tésztába is, hogy legyen benne roppanósság.
6. A tésztához hozzákeverem az olvasztott vajat és fehércsokit.
7. Egyesével hozzákeverem a tojásokat. A tésztának le kell válnia az edény faláról.
8. Sütőpapírral bélelt tepsiben 180 fokon 35 perc alatt megsütöm.
9. Gőz fölött felolvasztom a fehércsokit, a vajat és porcukrot, majd a kihűlt sütemény tetejére teszem.
10. Végül megszórom a maradék tört pisztáciával.

Sajnos tapasztalataim szerint másnap a legjobb fogyasztani, akkor már teljesen lenyugodott a tészta.