Pistáciové ořechy s krémem z vaječného likéru

1 hodina

náročnost ●●●○

Josef Maršálek by se dal označit za kouzelníka v cukrařině. Je to mistr ve svém oboru, který vám přináší tento báječný recept na neobyčejné cukroví.

Ingredience

Těsto:

- 105 g Jihočeského másla
- 70 g cukru moučka
- 160 g hladké mouky
- 90 g jemně mletých pistácií
- 2 g soli
- Kůra z jednoho citrónu

Krém:

- 150 g moučkového cukru
- 130 g měkkého Jihočeského másla
- 35 g vaječného likéru
- Zrníčka z jedné poloviny vyškrábaného vanilkového lusku

Návod na přípravu:

Na těsto smícháme všechny ingredience v míse a vypracujeme do hladkého a pevného těsta. Pracujeme co nejrychleji, aby máslo příliš nezměklo. Hotové těsto vtlačuje do tvořítek na ořechy, skvěle poslouží silikonové formy. Pečeme ve vyhřáté troubě při 160°C asi 20 min., nebo dokud okraje nezrůžoví. Vytáhneme z trouby a necháme na mřížce vychladnout.

Na krém smícháme v míse cukr a likér, poté přidáme máslo a vyškrábala zrníčka z vanilky. Metlou vyšleháme do hladkého a pevného krému. Vychladlé poloviny ořechů k sobě slepujeme krémem pomocí cukrářského sáčku s hladkou zdobičkou. Necháme v chladu nejméně jeden den rozležet. Skladujeme na suchém a chladném místě v dobře uzavíratelné dóze.