



TEGLIA DI PISTACCHIO AL CIOCCOLATO

Preparazione: 15 minuti

Tempo di raffreddamento: 6 ore, preferibilmente durante la notte

Ingredienti (forma teglia 8x22cm)

- 250 g di cioccolato fondente (cacao min. 72%)
- 100 ml di panna intera
- 60 g di crema di pistacchio, dolcificata
- 30 g di burro ammorbidito
- 10 pasticcini Kambly Éclats Croquants de Pistaches
- Piccoli pistacchi tritati per decorare

Preparazione

1. Stendere la carta da forno sulla teglia.
2. Sciogliere i cioccolatini e la panna a bagnomaria.
3. Mescolare la crema di pistacchi con il burro ammorbidito.
4. Distribuire un terzo del cioccolato sul fondo della teglia.
5. Mettere 5 Éclats Croquants de Pistaches nel mezzo disponendoli in fila.
6. Distribuire la crema di pistacchi sui biscotti e coprire con i restanti biscotti. Lasciare raffreddare per 15 minuti.
7. Coprire i biscotti con il rimanente cioccolato e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.
8. Prima di servire, porre il dolce delicatamente dalla teglia al piatto. Lasciare a temperatura ambiente per 20 minuti e servire con pistacchi tritati.

Veronika Studer per
Kambly

