

## Torta con pistacchi

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 23 Gennaio 2011



Sgusciate i pistacchi, metteteli in una ciotolina con acqua calda e fateli riposare per 10 minuti, poi procedete nella spellatura dei frutti secchi per togliere le pellicine. Tritate i pistacchi nel mixer fino a ridurli in polvere. Sbattete i tuorli con lo zucchero e in un'altra ciotola montate a neve gli albumi. Mescolate i due composti ed aggiungete una bustina di zucchero vanigliato. Imburrate uno stampo a cerniera e poi spolverizzatelo con la farina, versate dentro il composto e cuocete la torta in forno preriscaldato a 150C per 45 minuti. Quando la torta sarà fredda, tagliatela a met nel senso dello spessore e farcitela con la crema al pistacchio, tenete in frigorifero per farla rassodare un po'.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/torta-con-pistacchi/>

Generato il 25/04/2025