Pastel de Pistachos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Crema inglesa montada con merengue italiano: c/n
Masa de biscuit choux: 1 Unidad
Frutillas y arándanos: c/n
Pasta de Pistachos: c/n

Preparación de la Receta

- Dividir la *crema* inglesa con merengue en 2 bols.
- Uno de ellos mezclarlo con pasta de pistachos y extender una delgada capa sobre una placa de biscuit choux.
- Por encima extender una delgada capa de *crema* inglesa con merengue, sin que se mezclen ambas cremas.
- Cortar la masa en tiras de 3 cm de ancho
- Colocar las tiras de masa con *crema*, cortadas alrededor de 1 aro con un acetato.
- Llevar al frío.
- Servir decorada con frutillas y *arándanos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-pistachos