Čokoládové pokušení s bílou čokoládou a pistáciemi

Počet porcí: 7
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Umícháme vajíčka s cukrem. Přidáme mouku. Rozpustíme máslo s hořkou čokoládou a přidáme do těsta. Přimícháme kostičky bílé čokolády a většinu pistácií. Těsto nalijeme do vymazané formy (20x28 cm). Posypeme zbylými pistáciemi. Pečeme v předehřáté troubě 35 až 40 minut na 180°C. Po vychladnutí posymepe moučkovým cukrem.

Ingredience

- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 25 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 100 g
- **Vejce** - 150 g
- **Pistácie nesolené** - 75 g
- **Bílá čokoláda** - 100 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE