

PIE DE PISTACHO Y MASCARPONE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 50 minutos

Salen de 8 a 10 pedazos



Ingredientes:

Para la base de pretzel:

- 1 ½ tazas de migas de pretzel
- ½ taza de mantequilla sin sal, derretida (más según sea necesario), 8 cucharadas, 112 gr.
- ⅓ taza de azúcar granulada

Para el relleno de pistacho:

- ½ taza de pistachos sin cáscara sin sal
- 1 taza de mascarpone, a temperatura ambiente, 8 onzas, 226 gr.
- ½ taza de azúcar granulada,
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1 taza de leche entera, a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de extracto de almendra*
- Pistacho picado, para decorar
- Crema batida, para decorar (opcional)

Instrucciones:

Para hacer la base:

1. Precalienta el horno a 350 °F (180 °C), mientras se calienta, coloca en una procesadora de alimentos, los pretzels (palitos o curvados) pulsarlo varias veces, hasta que queden hechos migas finas.
2. En un recipiente grande, agrega las migas de pretzel, la mantequilla derretida y el azúcar, mezclar bien. La mezcla debe estar lo suficientemente húmeda para que cuando la aprietes forme un grumo, pero no tanto como para que se te pegue a las manos. Si está muy húmeda agrega un poco más de miga de pretzel o si está muy seca, agregar un poco más de mantequilla y listo.
3. Vierte las migas en un molde para pie de 9" y con tus manos o una cuchara presiona la mezcla formando la base, luego lleva la mezcla hacia los lados del molde para formar los bordes, presionar las migas bien para distribuir las uniformemente en el molde y que todo quede del mismo grosor.

4. Hornear durante 10-12 minutos, hasta que esté ligeramente dorado y fragante. Sacar y dejar aparte, dejar que enfríe un poco.

Hacer y hornear el relleno:

1. Coloca los pistachos en un procesador de alimentos y pulsa hasta que estén finamente molidos, no hecho polvo, unas 10 pulsaciones. Dejar de lado.
2. En un recipiente grande, agrega el queso mascarpone y azúcar y mezcla hasta que quede suave.
3. Agrega los huevos, la leche, el extracto de almendra y los pistachos molidos, mezcla hasta que quede todo bien integrado y cremoso. **Deja reposar la mezcla 15 minutos antes de cocinarla, esto hará que quede más cremosa y suave.**
4. Vierte en la base de pretzel preparada y hornea durante 45 a 50 minutos, o hasta que las orillas que sobresalen del pie estén firmes y doradas pero el centro todavía esté un poco tambaleante. **No lo sobre cocines.**
5. Deja enfriar casi por completo sobre una rejilla antes de colocarlo, dejarlo en el refrigerador para que se asiente durante la noche, o al menos 8 horas. Adorna la parte superior del pastel con pistacho adicional y crema batida, si lo deseas, y sirve frío. ¡A disfrutar!

Notas:

*Es importante que todos los ingredientes que utilices para el relleno, estén a temperatura ambiente para que se mezclen mejor.

*El extracto de almendras realza el sabor del pistacho, aunque es una pequeña cantidad NO lo omitas, porque el sabor no será el mismo. No le agregues más porque entonces su sabor opacara el sabor del pistacho.

* Guardar las sobras en el refrigerador, hasta por 4 días.