

Pierozki pistacjowe z dżemem malinowo-różanym

Jak to dobrze, że maliny jeszcze królują na straganach. Kolejne sezonowe owoce stopniowo znikają z zasięgu, one jednak nadal dzielnie służą nam w kuchni. Aby zatrzymać ich charakterystyczny smak na dłużej, warto przygotować zapas przetworów. Na przykład dżemu z lekką nutką róży. Można go użyć choćby do wypełnienia pistacjowych ciasteczek, nieco przypominających strukturą słynne amaretti.



Składniki

Dżem:
160g cukru trzcinowego drobnego Cukier Królewski w opakowaniu z zakrętką
500g malin
2 łyżki wody różanej
2 łyżki soku z cytryny
Ciasto (ok. 20 pierożków):
200g cukru do wypieków Cukier Królewski
150g mąki pszennej
100g zmielonych pistacji, bez soli
3 żółtka
1 białko

Przygotowanie



Krok I

Maliny zasypujemy cukrem, odstawiamy na 15 min. by puścić sok. Zaczynamy gotować owoce na średnim ogniu, od czasu do czasu mieszając, by nic nie przywarło do rondelka. Dodajemy wodę różaną. Dżem będzie gotował się ok. 15 min., aż do zgęstnienia - gdy przeciągniemy łyżką po dnie garnka, nie powinien od razu spływać na miejsce. Dodajemy sok z cytryny, mieszamy, jeszcze gorący dżem przelewamy do wyparzonych słoików (jeśli używacie weków, nie zalewajcie gumek wrzątkiem - powinny być wypłukane w zimnej wodzie) i odstawiamy do ostygnięcia oraz stężenia.



Krok II

Aby zmielić pistacje, trzeba je najpierw obrać ze skórek. W tym celu zalewamy orzechy na 5 minut wrzątkiem, wysypujemy równomiernie na ściereczkę i gdy odrobinę ostygną - energicznie pocieramy. Mielimy pulsacyjnie w młynku do kawy dodając trochę mąki, by wiórki nie miały szansy się zlepiać. Wszystkie składniki oprócz białka zagniatamy, dodajemy białko, wyrabiamy ciasto. Będzie ono bardzo lepkie, ale też szybko zacznie twardnieć. Dzielimy na dwie lub trzy kuliste porcje, zawijamy w folię spożywczą, spłaszczamy i chowamy do lodówki przynajmniej na godzinę. Przekładamy ciasto do zamrażalnika, stolnicę obficie obsypujemy mąką. Odrywamy od ciasta małą porcję, wałkujemy, wycinamy okrąg o średnicy ok. 8cm. Nakładamy łyżeczkę dżemu, sklejamy delikatnie brzegi pierożka, przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Powtarzamy aż do wykorzystania całego ciasta z zamrażalnika. Pieczemy w 200°C przez około 20 minut.