**Pistacjowe torrone – deser na świąteczny czas**

**Grudniowe wieczory, spędzane w domowym zaciszu, to doskonała okazja, by przygotować słodkie niespodzianki dla bliskich. Torrone z pistacjami i rodzynkami zachwyca delikatną konsystencją, chrupiącymi orzechami i subtelną słodyczą. Wyjątkowy smak deseru oraz jego efektowny wygląd sprawią, że stanie się on nie tylko przysmakiem, ale także ozdobą każdego świątecznego stołu.**

Sekret przepisu tkwi w użyciu Cukru pudru Diamant, który nadaje masie odpowiednią gładkość i sprawia, że składniki doskonale się łączą, tworząc wyjątkowy deser. Przygotowywanie torrone to okazja do wspólnego spędzenia czasu w kuchni i cieszenia się świąteczną atmosferą. Gotowy smakołyk świetnie sprawdzi się jako słodki akcent podczas rodzinnych spotkań.

**SKŁADNIKI:**

l 200 g Cukru pudru Diamant

l 200 g płynnego miodu wielokwiatowego

l 2 białka

l 150 g obranych pistacji

l 50 g pokrojonych rodzynek

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Białka ubijamy na sztywną pianę. W międzyczasie do małego garnka wlewamy miód, wsypujemy Cukier puder Diamant i doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy mieszając przez 6-8 minut. Powinien powstać gęsty syrop. Do ubitych białek wlewamy powoli syrop, ubijając na niskich obrotach. Po przelaniu całości syropu, dodajemy rodzynki oraz pistacje i zwiększamy obroty. Masę wyrabiamy przez 5 minut.

Przygotowujemy naczynie o wymiarach 20x20 lub mniejsze, wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy masę. Rozprowadzamy w miarę równomiernie i przykrywamy papierem do pieczenia. Wygładzamy ręką lub łyżką i odstawiamy do stwardnienia na około 5-6 godzin. Następnie kroimy na równe prostokąty.

Więcej inspiracji na desery, które podkreślą świąteczną atmosferę, znajdziemy na stronie marki Diamant. Warto odkrywać przepisy, które wypełnią ten wyjątkowy czas niepowtarzalnymi smakami i zapachami: <https://www.diamant.pl/przepisy>