

Pistazienpraline (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g Pistazien
- 250g Zucker
- 80g Wasser
- 10g Fleur de Sel

Préparation

1. Nach der Haselnuss-Praliné, hier ist eine neue Version des Mono-Frucht-Pralinés, die mit Pistazien!
2. Das Rezept stammt aus dem Buch von Cédric Grolet und benötigt nur ein einziges Utensil, einen ausreichend leistungsstarken Mixer (wenn Sie keinen Mixer haben, können Sie dieses Rezept leider nicht umsetzen).
3. Minuten lang bei 150°C.
4. Bereiten Sie einen Karamell mit dem Zucker und dem Wasser zu.
5. Sobald er 180°C erreicht, gießen Sie ihn über die Pistazien.
6. Lassen Sie ihn kristallisieren.
7. Pürieren Sie, bis Sie ein Praliné erhalten, und fügen Sie dann das Fleur de Sel hinzu.
8. Und voilà, Sie können Ihr Praliné in einem geschlossenen Glas einige Wochen lang aufbewahren!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com