

Crème-Desserts mit Pistazien (à la Danette)

Ingrédients

- 35 g Maisstärke (Sie können auf 30 g reduzieren, wenn Sie eine etwas weniger feste Dessertcreme bevorzugen)
- 500 g Vollrahm
- 25 g Zucker
- 100 g Pistazienmark
- 150 g Vollrahm
- 15 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Orangenblütenextrakt (anzupassen je nach der Orangenblüte, die Sie verwenden, und Ihrem Geschmack)

Préparation

1. Als ich das Rezept für die Schokoladen-Dulcey-Dessertcreme vor ein paar Tagen gepostet habe, haben mich mehrere von euch gefragt, ob es möglich sei, die Schokolade durch Pistazienmark zu ersetzen.
2. Da die Proportionen aufgrund der Kakaobutter in der Schokolade nicht gleich sind, habe ich mich an die schnelle Zubereitung dieser sehr leckeren kleinen Desserts gemacht (auf denen ich eine Orangenblüten-Sahne hinzugefügt habe), und hier ist das Rezept: Zutaten: Ich habe die Norohy-Orangenblüte von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
3. Ich habe das Pistazienmark und die Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5 % Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Sahne glatt.
5. Fügen Sie den Zucker hinzu.
6. Stellen Sie den Topf auf den Herd und lassen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren andicken; die Creme sollte etwa 2 Minuten lang leicht köcheln, damit die Maisstärke gar ist.
7. Nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie das Pistazienmark hinzu.
8. Rühren Sie gut um, dann gießen Sie die Cremes in Einzelglas und stellen Sie sie in den Kühlschrank, bis sie vollständig abgekühlt sind.
9. Anschließend schlagen Sie die Sahne mit dem Puderzucker und der Orangenblüte zu Schlagsahne und spritzen diese auf die Cremes.
10. Fügen Sie ein paar zerstoßene Pistazien hinzu und genießen Sie!