

Kekstarte mit Himbeeren

Ingrédients

- 75g weiche Butter
- 40g Muscovado-Zucker
- 30g Kristallzucker
- 30g ganzes Ei
- 120g Mehl
- 1,5g Backpulver
- 100g dunkle Schokoladenstückchen
- 50g gehackte Pistazien
- 175g flüssige Sahne
- 20g Puderzucker
- 250g Himbeeren

Préparation

1. Ein letztes Rezept, das an den Sommer erinnert und das ich vor einiger Zeit zubereitet habe, aber noch keine Zeit hatte, es zu posten: eine Himbeertarte mit einem Cookie aus Pistazien & Schokolade als Basis.
2. Das Rezept ist super einfach und schnell zuzubereiten, und Sie können es je nach Saison mit Trockenfrüchten, Schokolade und der Frucht Ihrer Wahl variieren. Material: Perforiertes Blech Spritzbeutel 18mm Tülle Oblonger Ring De Buyer Zutaten: Ich habe die Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht verbunden).
3. Zubereitungszeit: 45 Minuten Für 8 Personen: Der Cookie: weiche Butter Muscovado-Zucker Kristallzucker ganzes Ei Mehl 1, Backpulver dunkle Schokoladenstückchen gehackte Pistazien Die weiche Butter mit den beiden Zuckern vermengen.
4. Dann das Ei hinzufügen, anschließend das Mehl und das Backpulver.
5. Zum Schluss die Schokoladenstückchen und die gehackten Pistazien unterheben.
6. Den Teig in einem gefetteten Tartering ausrollen, dann in den Kühlschrank stellen, während der Ofen auf 220°C vorheizt.
7. Dann den Cookie in den Ofen schieben, und nach 2 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180°C reduzieren.
8. Weitere ca.
9. 8 Minuten backen, der Cookie sollte gut gebräunt sein.
10. Vor dem Herausnehmen auskühlen lassen und mit dem Rezept fortfahren.
11. Die Sahne: flüssige Sahne Puderzucker Die flüssige Sahne mit dem Zucker zu einer Sahne schlagen, dann die Sahne auf dem Cookie als Kugeln rundherum aufspritzen und in der Mitte dünner verteilen.
12. Fertigstellung: Himbeeren Einige Pistazien Die Himbeeren auf der Sahne anordnen und dann einige Pistazien hinzufügen.