

Postres de crema de pistacho (estilo danette)

Ingrédients

- 35g de maicena (puedes disminuir a 30g si prefieres una crema de postre un poco menos firme)
- 500g de crema líquida entera
- 25g de azúcar
- 100g de puré de pistacho
- 150g de crema líquida entera
- 15g de azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de azahar (ajustar según el azahar que utilices y tus gustos)

Préparation

1. Cuando publiqué la receta de la crema de postre de chocolate dulcey hace unos días, varios de ustedes me preguntaron si era posible reemplazar el chocolate con puré de pistacho.
2. Las proporciones no son las mismas debido a la presencia de manteca de cacao en el chocolate, así que me lancé a la preparación muy rápida de estos pequeños postres muy deliciosos (a los que añadí una nata montada de azahar), y aquí está la receta: Ingredientes: Usé el azahar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Usé el puré de pistacho y los pistachos de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 15 minutos + enfriamientoPara 5 a 6 cremas de postre: Ingredientes: de maicena (puedes disminuir a si prefieres una crema de postre un poco menos firme) de crema líquida entera de azúcar de puré de pistacho Para la nata montada: de crema líquida entera de azúcar glas 1 cucharadita de extracto de azahar (ajustar según el azahar que utilices y tus gustos) Unas cuantas pistachos picados Receta: Diluye poco a poco la maicena con la crema fría.
5. Añade el azúcar.
6. Pon la cacerola en el fuego y espésala a fuego medio, removiendo continuamente; la crema debe estar en ligera ebullición durante aproximadamente 2 minutos para que la maicena se cocine.
7. Fuera del fuego, añade el puré de pistacho.
8. Mezcla bien, luego vierte las cremas en tarros individuales y colócalos en el refrigerador hasta que estén completamente fríos.
9. Luego, bate la crema líquida con el azúcar glas y el azahar para obtener una nata montada, y escárchala sobre las cremas.
10. Añade unas cuantas pistachos picados, ¡y disfrútalo!