

Pastel de crepas de chocolate y pistacho

Ingrédients

- 150 g de harina
- 2 huevos
- 385 g de leche
- 20 g de azúcar
- 100 g de harina
- 40 g de cacao en polvo
- 2 huevos
- 385 g de leche
- 25 g de azúcar
- 440 g de leche
- 75 g de crema líquida
- 100 g de huevos
- 50 g de azúcar
- 50 g de maicena
- 200 g de puré de pistacho
- 85 g de mantequilla sin sal

Préparation

1. ¡Pronto será la Candelaria, así que vuelven las crêpes!
2. Ya tienes mi receta de crêpes en el blog, así como pasteles de crêpes, pero son más veraniegos con sus frutas rojas, así que esta vez me decidí por un pastel de crêpes más de temporada, con chocolate y pistacho.
3. Así que encontramos crêpes naturales, crêpes de chocolate, una crema pastelera muy aromatizada con pistacho y pepitas de chocolate.
4. ¡Nada complicado, sin horno y poco equipo necesario porque con una sartén, una cacerola, un batidor y una cuchara puedes arreglártelas!
5. Material: Tengo una crêpera Le Creuset, la única diferencia con ésta es que la mía mide 24 cm.
6. Mini espátula acodada para facilitar el montaje Batidor de buyer Ingredientes: Perlas crujientes Valrhona disponibles aquí (código 20% ILETAITUNGATEAU) Puré de pistacho Koro disponible aquí (código 5% ILETAITUNGATEAU) Tiempo de preparación: 1h30 + 1h de reposo Para un pastel de 20 cm de diámetro (a adaptar según tu crêpera) | 8 personas: Masa para crêpes natural: de harina 2 huevos de leche de azúcar Mezcla los huevos con la harina y el azúcar.
7. Luego, añade poco a poco la leche batiendo bien entre cada adición hasta obtener una masa de crêpes bien lisa y sin grumos.
8. Deja que la masa repose durante 1 hora, luego cocina los crêpes en una crêpera ligeramente engrasada y bien caliente.
9. Apila los crêpes a medida que los cocinas en un plato y cúbrelos con papel de aluminio para que se mantengan bien suaves.
10. Masa para crêpes de cacao: de harina de cacao en polvo 2 huevos de leche de azúcar Mezcla los huevos con la harina, el cacao y el azúcar.
11. Luego, añade poco a poco la leche batiendo bien entre cada adición hasta obtener una masa de crêpes bien lisa y sin grumos.
12. Deja que la masa repose durante 1 hora, luego cocina los crêpes en una crêpera ligeramente engrasada y bien caliente.
13. Apila los crêpes a medida que los cocinas en un plato y cúbrelos con papel de aluminio para que se

mantengan bien suaves.

14. Crema pastelera de pistacho: de leche de crema líquida de huevos de azúcar de maicena de puré de pistacho de mantequilla sin sal Calienta la leche y la crema.
15. Bate los huevos con el azúcar, luego añade la maicena y vuelve a batir.
16. Vierte la mitad de la leche caliente sobre los huevos, removiendo, luego vierte todo en la cacerola.
17. Cocina a fuego medio removiendo constantemente hasta que la crema espese.
18. Fuera del fuego, añade la mantequilla y luego el puré de pistacho.
19. Cuando la crema pastelera esté homogénea, viértela en un plato, cúbrela con film al contacto y luego ponla en el refrigerador.
20. Montaje: Pepitas o perlas crujientes de chocolate Unas cuantas pistachos Cuando los crêpes y la crema pastelera estén fríos, procede al montaje: corta todos los crêpes con un aro de 20 cm (o más, según el tamaño de tus crêpes).
21. Coloca un primer crêpe de cacao en tu plato de servicio.
22. Extiende una fina capa de crema encima.
23. Añade un crêpe natural, luego otra vez crema, y así sucesivamente hasta agotar los crêpes.
24. Cada 3 o 4 crêpes, añade pepitas de chocolate o perlas crujientes sobre la crema.
25. Al final, cubre el pastel de crêpes con el resto de crema de pistacho y luego ponlo en el refrigerador.
26. A nivel decorativo, derretí un poco de chocolate negro y lo vertí en hilos sobre el pastel, antes de añadir unas cuantas perlas crujientes y unos cuantos pistachos.
27. Saca tu pastel del refrigerador unos minutos antes de degustarlo, ¡y disfruta!