

Puding krim pistachio (gaya danette)

Ingrédients

- 35g maizena (Anda dapat mengurangi menjadi 30g jika Anda lebih suka krim pencuci mulut yang sedikit kurang kental)
- 500g krim cair penuh
- 25g gula
- 100g pure pistachio
- 150g krim cair penuh
- 15g gula bubuk
- 1 sendok teh ekstrak air mawar (sesuaikan sesuai dengan air mawar yang Anda gunakan dan selera Anda)

Préparation

1. Ketika saya memposting resep krim pencuci mulut cokelat dulcey beberapa hari yang lalu, beberapa dari kalian bertanya apakah mungkin untuk mengganti cokelat dengan pure pistachio.
2. Proporsinya tidak sama karena adanya mentega kakao dalam cokelat, saya memulai persiapan cepat dari dessert kecil yang sangat menggugah selera ini (yang saya tambahkan dengan krim kocok mawar), dan inilah resepnya: Bahan-bahan: Saya menggunakan air mawar Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan pure pistachio dan pistachio dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
4. Anda) Beberapa pistachio cincang Resep: Campurkan maizena secara bertahap dengan krim dingin.
5. Tambahkan gula.
6. Letakkan panci di atas api dan biarkan masak dengan api sedang sambil terus diaduk; Krim harus mendidih kecil selama sekitar 2 menit agar maizena matang.
7. Matikan api, tambahkan pure pistachio.
8. Aduk rata, lalu tuangkan krim ke dalam pot individu dan dinginkan di lemari es hingga dingin sepenuhnya.
9. Selanjutnya, kocok krim cair dengan gula halus dan air mawar untuk mendapatkan krim kocok, dan tuangkan di atas krim.
10. Tambahkan beberapa pistachio cincang, lalu nikmatilah!