

Kue Lapis Cokelat & Pistachio

Ingrédients

- 150g tepung
- 2 telur
- 38.5g susu
- 20g gula
- 100g tepung
- 40g bubuk kakao
- 2 telur
- 38.5g susu
- 25g gula
- 440g susu
- 75g krim cair
- 100g telur
- 50g gula
- 50g maizena
- 200g puree pistachio
- 85g mentega tawar

Préparation

1. Ini sudah hampir chandeleur, jadi inilah kembalinya crêpes!
2. Anda sudah memiliki resep crêpes saya di blog, serta kue crêpes tetapi mereka lebih cenderung musiman dengan buah beri mereka, jadi kali ini saya mencoba membuat kue crêpes yang lebih musiman, dengan cokelat dan pistachio.
3. Jadi kita menemukan crêpes polos, crêpes cokelat, krim kue yang sangat harum dengan pistachio, dan kepingan cokelat!
4. Tidak ada yang terlalu rumit, tidak perlu oven dan alat yang diperlukan sedikit karena dengan wajan, panci, pengocok, dan sendok Anda bisa melakukannya. J Peralatan: Saya memiliki panci crepe Le Creuset, satu-satunya perbedaan dengan yang itu adalah bahwa milik saya berukuran 24cm.
5. Campur telur dengan tepung dan gula.
6. Kemudian, tambahkan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga mendapat adonan crêpe yang halus dan tanpa gumpalan.
7. Biarkan adonan istirahat selama 1 jam, kemudian masak crêpes di panci crepe yang sudah dilumuri sedikit minyak dan panas.
8. Tumpuk crêpes seiring dengan dimasak di atas piring, dan tutup dengan aluminium foil agar tetap lembut.
9. Campur telur dengan tepung, kakao, dan gula.
10. Kemudian, tambahkan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga mendapat adonan crêpe yang halus dan tanpa gumpalan.
11. Biarkan adonan istirahat selama 1 jam, kemudian masak crêpes di panci crepe yang sudah dilumuri sedikit minyak dan panas.
12. Tumpuk crêpes seiring dengan dimasak di atas piring, dan tutup dengan aluminium foil agar tetap lembut.
13. Panaskan susu dan krim.
14. Kocok telur dengan gula, kemudian tambahkan maizena dan kocok lagi.
15. Tuangkan setengah susu panas ke telur, sambil diaduk, kemudian tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.

16. Masak dengan api sedang sambil diaduk terus hingga krim mengental.
17. Angkat dari api, tambahkan mentega kemudian puree pistachio.
18. Ketika krim kue sudah homogen, tuangkan ke dalam wadah, bungkus dengan plastik yang menempel dan simpan di lemari es.
19. Pemasangan: Kepingan atau mutiara renyah cokelat Beberapa pistachio Ketika crêpes dan krim kue dingin, lanjutkan ke pemasangan: potong semua crêpes dengan cincin 20cm (atau lebih sesuai dengan ukuran crêpes Anda).
20. Letakkan crêpe kakao pertama di atas piring saji Anda.
21. Sebarkan lapisan tipis krim di atasnya.
22. Tambahkan crêpe polos, kemudian lagi krim, dan seterusnya hingga crêpes habis.
23. Setiap 3 atau 4 crêpes, tambahkan kepingan cokelat atau mutiara renyah di atas krim.
24. Di akhir, tutupi kue crêpes dengan sisa krim pistachio, lalu simpan di lemari es.
25. Untuk dekorasi, saya melelehkan sedikit cokelat hitam yang saya tuangkan dengan garis-garis di atas kue, sebelum menambahkan beberapa mutiara renyah dan beberapa pistachio.
26. Keluarkan kue Anda dari lemari es beberapa menit sebelum menyajikan, kemudian nikmati!