

Moelleux krim kastanye & blackcurrant

Ingrédients

- 140g krim kastanye
- 60g mentega
- 2 telur
- 30g tepung kastanye
- 25g tepung T45
- 25g bubuk blackcurrant beku kering
- 15g gula
- 10g madu
- 3g baking powder
- 150g krim cair
- 60g mascarpone
- 30g gula bubuk
- 30g krim kastanye

Préparation

1. Dengan datangnya musim semi, saya ingin lebih banyak warna di piring, jadi ini adalah waktu yang tepat untuk mengeluarkan bubuk blackcurrant beku kering yang saya padukan dengan krim kastanye dalam resep yang sangat sederhana ini: kue lembut dengan krim kastanye, tepung kastanye & cassis, di atasnya diberi chantilly krim kastanye, yang juga ditaburi sedikit bubuk blackcurrant.
2. Peralatan: Cetakan oval silikon Kantong semprot Nozel saint honoré de Buyer Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk blackcurrant beku kering Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak ada afiliasi).
3. Waktu persiapan: 25 menit + 15 menit memasak Untuk 6 kue lembut: Kue lembut kastanye & cassis: krim kastanye mentega 2 telur tepung kastanye tepung T45 bubuk blackcurrant beku kering gula madu baking powder Sesuaikan krim kastanye Campurkan mentega suhu kamar dengan gula dan madu, lalu tambahkan krim kastanye.
4. Lalu tambahkan telur satu per satu kemudian bubuk blackcurrant, tepung, dan baking powder.
5. Ketika adonan sudah homogen, tuangkan ke dalam cetakan hingga mengisi sepertiga tinggi.
6. Tambahkan sedikit krim kastanye di tengah, lalu tutupi dengan sisa adonan (jangan isi cetakan sepenuhnya, adonan akan mengembang saat dimasak).
7. Masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 menit.
8. Keluarkan dari oven, biarkan dingin beberapa menit sebelum melepaskan dari cetakan.
9. Chantilly kastanye & cassis: krim cair mascarpone gula bubuk krim kastanye Bubuk blackcurrant Kocok krim cair, mascarpone, dan gula bubuk.
10. Setelah chantilly mengembang, tambahkan krim kastanye.
11. Masukkan chantilly ke dalam kantong semprot yang dilengkapi dengan nozel saint-honoré kemudian semprotkan pada kue lembut yang telah didinginkan.
12. Taburkan dengan bubuk blackcurrant, lalu nikmati!