

# Kue Magnum pistachio & cokelat

## Ingrédients

- 65g mentega lembut
- 75g puree pistachio
- 120g gula
- 3 telur
- 150g tepung T55
- 6g baking powder
- 350g cokelat pilihan Anda

## Préparation

1. Ini adalah resep yang benar-benar cepat dan mudah: magnum cake pistachio.
2. Adonan kue dengan puree pistachio, cokelat leleh dan selesai!
3. Jika Anda tidak memiliki cetakan magnum, tentu saja Anda dapat memanggang adonan dalam cetakan pilihan Anda, kemudian mencelupkannya ke dalam cokelat menggunakan tusuk gigi atau garpu.
4. Keuntungan dari bentuk magnum dengan stik, kita bisa makan cokelat di musim semi / musim panas tanpa membuat tangan berantakan ;) Peralatan: Pengocok Cetakan magnum Silikomart Cetakan mini magnum Silikomart Bahan: Saya menggunakan puree pistachio dan pistachio Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
5. Saya menggunakan cokelat Caraibes dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
6. Waktu persiapan: 25 menit + 20 menit memasak Untuk 8 magnum besar atau sekitar lima belas mini:  
Bahan: mentega lembut puree pistachio gula 3 telur tepung T55 baking powder cokelat pilihan Anda Beberapa pistachio & keping atau mutiara cokelat renyah Resep: Campurkan mentega lembut dengan puree pistachio dan gula.
7. Tambahkan telur satu per satu sambil mengocok dengan baik setelah setiap penambahan, lalu masukkan tepung dan ragi yang telah diayak.
8. Tuang adonan ke dalam cetakan (jangan terlalu penuh, adonan akan mengembang saat dipanggang).
9. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada 160°C selama sekitar 18 hingga 23 menit tergantung pada ukuran cetakan Anda.
10. Setelah keluar dari oven, dinginkan, lalu potong untuk menghilangkan kelebihan adonan, keluarkan dari cetakan dan sisipkan stik es di dalamnya.
11. Lelehkan cokelat perlahan, jangan melebihi 35°C, lalu celupkan magnum cake di dalamnya, goyangkan untuk menghilangkan kelebihan cokelat dan letakkan di atas kertas roti untuk membiarkan cokelat mengkristal.
12. Kemudian, celupkan garpu ke dalam cokelat, goyangkan di atas kue dan hiasi dengan pistachio dan mutiara renyah.
13. Dan itu dia, Anda bisa menikmati!