

Torte Magnum al pistacchio e cioccolato

Ingrédients

- 65g di burro pomata
- 75g di purea di pistacchio
- 120g di zucchero
- 3 uova
- 150g di farina T55
- 6g di lievito in polvere
- 350g di cioccolato a vostra scelta

Préparation

1. Ecco una ricetta davvero veloce e facile: magnum cake al pistacchio.
2. Una pasta torta con purea di pistacchio, cioccolato fuso ed è fatto!
3. Se non avete uno stampo per magnum, potete naturalmente cuocere l'impasto negli stampi a vostra scelta, quindi immergerli nel cioccolato con uno stuzzicadenti o una forchetta.
4. Il vantaggio della forma del magnum con bastoncino è che si può mangiare il cioccolato in primavera / estate senza sporcarsi le dita ;) Attrezzatura: Frusta Stampi per magnum Silikomart Stampi per mini magnum Silikomart Ingredienti: Ho utilizzato la purea di pistacchio e i pistacchi di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho utilizzato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Mescolate il burro pomata con la purea di pistacchio e lo zucchero.
7. Aggiungete le uova una alla volta sbattendo bene dopo ogni aggiunta, quindi incorporate la farina e il lievito setacciati.
8. Versate l'impasto negli stampi (non riempiteli troppo, l'impasto gonfierà durante la cottura).
9. Infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 18-23 minuti a seconda della dimensione dei vostri stampi.
10. Una volta fuori dal forno, lasciate raffreddare, quindi tagliateli per rimuovere l'impasto in eccesso, sformateli e infilate un bastoncino di gelato dentro.
11. Sciogliete delicatamente il cioccolato, senza superare i 35°C, quindi immergetevi i magnum cake, scuoteteli per rimuovere il cioccolato in eccesso e adagiateli su un foglio di carta da forno per far cristallizzare il cioccolato.
12. Successivamente, immergete una forchetta nel cioccolato, scuotetela sopra i dolci e decorate con pistacchi e perline croccanti.
13. Ed ecco pronto per gustare!