

Crème dessert al pistacchio (stile Danette)

Ingrédients

- 35g di maizena (puoi diminuire a 30g se preferisci una crema dessert un po' meno densa)
- 500g di panna liquida intera
- 25g di zucchero
- 100g di purea di pistacchio
- 150g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di fiori d'arancio (da regolare a seconda dei fiori d'arancio che usi e dei tuoi gusti)

Préparation

1. Quando ho postato la ricetta della crema dessert al cioccolato dulcey qualche giorno fa, molti di voi mi hanno chiesto se fosse possibile sostituire il cioccolato con la purea di pistacchio.
2. Le proporzioni non sono le stesse a causa della presenza di burro di cacao nel cioccolato, quindi mi sono lanciata nella preparazione molto veloce di questi piccoli dessert molto golosi (sui quali ho aggiunto una panna montata ai fiori d'arancio), ed ecco la ricetta: Ingredienti: Ho utilizzato il fiori d'arancio Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho utilizzato la purea di pistacchio e i pistacchi di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 15 minuti + raffreddamentoPer 5 a 6 creme dessert: Ingredienti: di maizena (puoi diminuire a se preferisci una crema dessert un po' meno densa) di panna liquida intera di zucchero di purea di pistacchio Per la panna montata: di panna liquida intera di zucchero a velo 1 cucchiaino di estratto di fiori d'arancio (da regolare a seconda dei fiori d'arancio che usi e dei tuoi gusti) Qualche pistacchio tritato Ricetta: Diluire poco alla volta la maizena con la panna fredda.
5. Aggiungi lo zucchero.
6. Metti la casseruola sul fuoco e fai addensare a fuoco medio mescolando continuamente; la crema deve essere a leggera ebollizione per circa 2 minuti affinché la maizena cuocia.
7. Fuori dal fuoco, aggiungi la purea di pistacchio.
8. Mescola bene, quindi versa le creme in contenitori individuali e riponile in frigorifero fino a completo raffreddamento.
9. Successivamente, monta la panna con lo zucchero a velo e i fiori d'arancio per ottenere una panna montata, e spruzza sulle creme.
10. Aggiungi qualche pistacchio tritato, poi gustate!