

Torta di crêpes al cioccolato e pistacchio

Ingrédients

- 150g di farina
- 2 uova
- 38.5g di latte
- 20g di zucchero
- 100g di farina
- 40g di cacao in polvere
- 2 uova
- 38.5g di latte
- 25g di zucchero
- 440g di latte
- 75g di panna liquida
- 100g di uova
- 50g di zucchero
- 50g di maizena
- 200g di purea di pistacchio
- 85g di burro dolce

Préparation

1. Sta arrivando la Candelora, quindi ecco il ritorno delle crêpes!
2. Avete già la mia ricetta delle crêpes sul blog, così come dei dolci di crêpes ma sono piuttosto estivi con i loro frutti rossi, quindi questa volta mi sono lanciata su un dolce di crêpes più stagionale, al cioccolato e pistacchio.
3. Quindi troviamo crêpes nature, crêpes al cioccolato, una crema pasticcera molto profumata al pistacchio e gocce di cioccolato!
4. Niente di troppo complicato, senza forno e con poco materiale necessario poiché con una padella, un pentolino, una frusta e un cucchiaino potete cavarvela J Attrezzatura: Ho una piastra per crêpes Le Creuset, l'unica differenza con quella lì è che la mia è di 24 cm.
5. Mini spatola angolata per facilitare il montaggio Frusta de Buyer Ingredienti: Perle croccanti Valrhona da trovare qui (codice 20% ILETAITUNGATEAU) Purea di pistacchio Koro disponibile qui (codice 5% ILETAITUNGATEAU) Tempo di preparazione: 1h30 + 1h di riposo Per una torta di 20 cm di diametro (da adattare in base alla vostra piastra per crêpes) | 8 persone: Pasta per crêpes nature: di farina 2 uova di latte di zucchero Mescolate le uova con la farina e lo zucchero.
6. Poi, aggiungete poco alla volta il latte sbattendo bene tra ogni aggiunta fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.
7. Lasciate riposare la pastella per 1 ora, poi cuocete le crêpes su una piastra leggermente unta e ben calda.
8. Impilate le crêpes man mano che si cuociono su un piatto, e copritele con carta di alluminio per mantenerle morbide.
9. Pasta per crêpes cacao: di farina di cacao in polvere 2 uova di latte di zucchero Mescolate le uova con la farina, il cacao e lo zucchero.
10. Poi, aggiungete poco alla volta il latte sbattendo bene tra ogni aggiunta fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.
11. Lasciate riposare la pastella per 1 ora, poi cuocete le crêpes su una piastra leggermente unta e ben calda.
12. Impilate le crêpes man mano che si cuociono su un piatto, e copritele con carta di alluminio per mantenerle morbide.

13. Crema pasticcera al pistacchio: di latte di panna liquida di uova di zucchero di maizena di purea di pistacchio di burro dolce Fate scaldare il latte e la panna.
14. Sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete la maizena e sbattete di nuovo.
15. Versate la metà del latte caldo sulle uova, mescolando, poi versate il tutto nella casseruola.
16. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente fino a che la crema si addensa.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro poi la purea di pistacchio.
18. Quando la crema pasticcera è omogenea, versatela in un piatto, copritela con pellicola a contatto poi mettetela in frigorifero.
19. Montaggio: Gocce o perle croccanti di cioccolato Qualche pistacchio Quando le crêpes e la crema pasticcera sono fredde, passate al montaggio: tagliate tutte le crêpes con un cerchio di 20 cm (o più a seconda della dimensione delle vostre crêpes).
20. Posizionate una prima crêpe al cacao sul vostro piatto di portata.
21. Spalmate uno strato sottile di crema sopra.
22. Aggiungete una crêpe nature, poi ancora crema, e così via fino a esaurimento delle crêpes.
23. Ogni 3 o 4 crêpes, aggiungete gocce di cioccolato o perle croccanti sulla crema.
24. Alla fine, ricoprite la torta di crêpes con il resto della crema al pistacchio, poi mettete in frigorifero.
25. Per la decorazione, ho sciolto un po' di cioccolato fondente che ho fatto colare a filo sulla torta, prima di aggiungere qualche perla croccante e qualche pistacchio.
26. Tirate fuori la vostra torta dal frigorifero qualche minuto prima di gustarla, poi buon appetito!