

Torta 100% pistacchio

Ingrédients

- 75g di burro pomata
- 110g di purea di pistacchio
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 150g di farina
- 6g di lievito in polvere
- 35g di panna liquida intera
- 50g di pistacchi tritati
- 80g di cioccolato bianco
- 40g di panna liquida intera
- 27g di purea di pistacchio
- 200g di cioccolato bianco
- 20g di olio di semi di uva

Préparation

1. Anche se c'è già una ricetta di cake tutto pistacchio nel mio libro, così come diverse ricette che lo contengono qui, ho voluto fare un cake 100% pistacchio con inserto & glaçage anch'esso al pistacchio.
2. La ricetta è molto semplice, perfetta per una buona merenda Materiale: Stampo per cake con inserto Sacche da pasticceria Ingredienti: Ho usato la purea di pistacchio, i pistacchi interi e i pistacchi tritati Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho usato i cioccolati Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Mischiare il burro pomata con lo zucchero e la purea di pistacchio.
5. Aggiungi poi le uova una ad una, mescolando bene dopo ogni aggiunta.
6. Incorpora poi la farina e il lievito setacciati, quindi termina con la panna e i pistacchi tritati.
7. Versa l'impasto in uno stampo con inserto imburrato e infarinato, o rivestito con carta forno, quindi metti nel forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora di cottura (verifica la cottura con una lama di coltello).
8. Lascia raffreddare per qualche minuto poi togli dallo stampo e lascia raffreddare completamente su griglia (se non hai fretta, puoi farlo raffreddare avvolto nella pellicola, manterrà meglio la sua umidità e morbidezza).
9. Fai sciogliere il cioccolato bianco.
10. Scalda la panna liquida, quindi versala più volte sul cioccolato, mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.
11. Aggiungi la purea di pistacchio, frulla con un mixer a immersione e lascia cristallizzare.
12. Quando la ganache ha una consistenza di crema da spalmare, e il cake si è raffreddato, metti la ganache in una tasca da pasticceria e riempi il cake.
13. Fai sciogliere lentamente il cioccolato, aggiungi l'olio e la purea di pistacchio.
14. Versa il glaçage sul cake posizionato su una griglia, poi decora con alcuni pistacchi.
15. Lascia cristallizzare, poi gustati il dolce!