

Desery pistacjowe (à la danette)

Ingrédients

- 35g skrobi kukurydzianej (można zmniejszyć do 30g, jeśli wolisz mniej sycący deser kremowy)
- 500g śmietany
- 25g cukru
- 100g puree z pistacji
- 150g śmietany
- 15g cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z kwiatu pomarańczy (do dostosowania w zależności od używanego kwiatu pomarańczy i własnych upodobań)

Préparation

1. Kiedy kilka dni temu opublikowałam przepis na deser czekoladowy, wielu z Was zapytało o mnie, czy można zastąpić czekoladę puree z pistacji.
2. Proporcje nie są takie same ze względu na obecność masła i kakao w czekoladzie, więc postanowiłam przygotować dla Was bardzo smaczne desery (na które dodaję łyżkę śmietany i kwiat pomarańczy) i oto przepis: Składniki: Użyłam kwiatu pomarańczy Norahy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zniżki na całym serwisie (afiliacyjny).
3. Użyłam puree z pistacji i pistacji od Koro: kod ILETAITUNGATEAU daje 5% zniżki na całym serwisie (nieafiliacyjny).
4. Czas przygotowania: 15 minut + schładzanie Na 5 do 6 deserów kremowych: Składniki: skrobi kukurydzianej (można zmniejszyć do , jeśli wolisz mniej sycący deser kremowy) śmietany cukru puree z pistacji Na łyżkę śmietany : śmietany cukru pudru 1 łyżeczka ekstraktu z kwiatu pomarańczy (do dostosowania w zależności od używanego kwiatu pomarańczy i własnych upodobań) Kilka posiekanych pistacji Przepis: Stopniowo rozpuść skrobi kukurydzianą w zimnej śmietanie.
5. Dodaj cukier.
6. Postaw rondel na ogniu i zagotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając; konieczne jest, aby krem lekko się zagotował przez około 2 minuty, aby skrobia kukurydziana była ugotowana.
7. Zdejmij z ognia, dodaj puree z pistacji.
8. Dobrze wymieszaj, a następnie wlej kremy do indywidualnych słoików i umieść w lodówce do całkowitego schłodzenia.
9. Następnie ubij śmietanę z cukrem pudrem i kwiatem pomarańczy, aby uzyskać łyżkę śmietany, i rozprowadź ją na kremach.
10. Dodaj kilka posiekanych pistacji, a następnie delektuj się!