

Ciasto nale nikowe z czekolad  i pistacjami

Ingr dients

- 150g m  ki
- 2 jajka
- 385g mleka
- 20g cukru
- 100g m  ki
- 40g kakao w proszku
- 2 jajka
- 385g mleka
- 25g cukru
- 440g mleka
- 75g mietanki
- 100g jajek
- 50g cukru
- 50g m  ki ziemniaczanej
- 200g purea pistacjowej
- 85g mas  a

Pr paration

1. To ju  nied ugo wi to Matki Bo  ej Gromnicznej, a wi c czas na nale niki znowu!
2. Na blogu znajdziecie ju  m j przepis na nale niki, a tak e ciasta nale nikowe, ale te s  bardziejziej letnie z czerwonymi owocami, wi c tym razem postanowi  m zrobi  sezonowe ciasto nale nikowe z czekolad  i pistacjami.
3. Zatem mamy nale niki naturalne, nale niki czekoladowe, bardzo aromatyczny krem pistacjowy i kawa  i czekolady!
4. Nic skomplikowanego, bez piekarnika i ma o potrzebnych narz  dzi, bo z patelni , rondlem, trzepaczk  i y k sobie poradzicie J Sprz  t : Mam patelni  do nale nik w Le Creuset, jedyna r nica w por wnaniu do tej to, e moja ma 24 cm.
5. Wymieszaj jajka z m  k  i cukrem.
6. Nast  pnie dodawaj stopniowo mleko, dobrze mieszaj c mi dzy ka dym dodaniem, a  uzyskasz g  adkie ciasto nale nikowe bez grudek.
7. Pozw l ciastu odpocz  przez odzin , a nast  pnie usma  nale niki na lekko nat uszczonej i dobrze rozgrzanej patelni.
8. Uk  adaj nale niki na talerzu jeden na drugim w miar  tich sma enia i przykryj je foli  aluminium , aby pozosta y mi kkie.
9. Wymieszaj jajka z m  k , kakao i cukrem.
10. Nast  pnie dodawaj stopniowo mleko, dobrze mieszaj c mi dzy ka dym dodaniem, a  uzyskasz g  adkie ciasto nale nikowe bez grudek.
11. Pozw l ciastu odpocz  przez odzin , a nast  pnie usma  nale niki na lekko nat uszczonej i dobrze rozgrzanej patelni.
12. Uk  adaj nale niki na talerzu jeden na drugim w miar  tich sma enia i przykryj je foli  aluminium , aby pozosta y mi kkie.
13. Podgrzej mleko i mietank .
14. Ubij jajka z cukrem, nast  pnie dodaj m  k  ziemniaczan  i ponownie ubij.

15. Wlej po ow ę ciep ego mleka na jajka, mieszaj c, a nast pnie wlej wszystko z powrotem do rondla.
16. Gotuj na ęrednim ogniu, ci gle mieszaj c, a ękrem zg ęstnieje.
17. Po wyj ciu z ognia, dodaj mas o, a nast pnie purea pistacjow .
18. Kiedy krem pistacjowy jest jednolity, wylej go do naczynia, przykryj foli , a nast pnie w ędo lodówki.
19. Montowanie : Kawa ki lub chrupi ce per y czekoladowe Kilka pistacji Kiedy nale niki i krem pistacjowy s sch odzone, przejd ędo monta u: wytnij wszystkie nale niki przy pomocy obr czy 20cm (lub wi kszej, w zale no ci od rozmiaru nale ników).
20. Po ępierwszy czekoladowy nale nik na talerzu.
21. Rozsmaruj cienk ęwarstw ękremu na wierzchu.
22. Dodaj naturalny nale nik, nast pnie ponownie krem, i tak dalej, a ędo wyczerpania nale ników.
23. Co ub 4 nale niki, dodaj kawa ki czekolady lub chrupi ce per y na krem.
24. Na koniec, przykryj ciasto nale nikowe reszt ękremu pistacjowego, a nast pnie w ędo lodówki.
25. Je li chodzi o dekoracj , roztopi am troch ęciemnej czekolady, któr ępokropi am na wierzchu ciasta, zanim doda am kilka chrupi cych pere ęi kilka pistacji.
26. Wyjmij ciasto z lodówki na kilka minut przed podaniem, a nast pnie delektuj si !