

Wilgotne ciasto z kremem z kasztanów i czarną porzeczką

Ingrédients

- 140g kremu z kasztanów
- 60g masła
- 2 jajka
- 30g maki kasztanowej
- 25g maki T45
- 25g liofilizowanego proszku z czarnej porzeczki
- 15g cukru
- 10g miodu
- 3g proszku do pieczenia
- 150g mietany polskiej
- 60g mascarpone
- 30g cukru pudru
- 30g kremu z kasztanów

Préparation

1. Z wiosną na horyzoncie mam ochotę na więcej kolorów na talerzu, więc to by idealny moment, aby wypróbować ten liofilizowany proszek z czarnej porzeczki, który połączam z kremem z kasztanów w tym prostym przepisie: miękkie ciasto z kremem z kasztanów, maki kasztanowej i czarną porzeczką, zwieczone bitą mietaną z kremem z kasztanów, posypane odrobiną proszku z czarnej porzeczki.
2. Sprzęt: Formy owalne Silikomart R kawy cukiernicze Kołódka Saint Honoré od Buyer Składniki: Używam liofilizowanego proszku z czarnej porzeczki Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie powiżany).
3. Ucieraj masło z cukrem i miodem, a następnie dodaj krem z kasztanów.
4. Dodaj następnie jajka, jedno po drugim, a potem proszek z czarnej porzeczki, maki i proszek do pieczenia.
5. Gdy masa jest jednolita, wlej ją do form tak, aby wypełniała jedną trzecią wysokości ciasta.
6. Dodaj trochę kremu z kasztanów w środku, a następnie pokryj resztę masy (nie wypełniaj form całkowicie, ponieważ masa urośnie podczas pieczenia).
7. Piecz w nagrzanym piekarniku do 180°C przez 15 minut.
8. Po wyjściu z piekarnika pozwól na kilka minut ostygnąć przed wyjęciem z formy.
9. Ubij mietaną polską, mascarpone i cukier puder.
10. Kiedy bita mietana jest dobrze ubita, dodaj krem z kasztanów.
11. Umieść bitą mietaną w kawie cukierniczej z kołódką Saint-Honoré, a następnie udekoruj nią ostudzone ciasto.
12. Posyp je proszkiem z czarnej porzeczki, a następnie delektuj się!