

Ciasto pistacjowe z truskawkami

Ingrédients

- 110g cukru
- 110g masła o konsystencji pomady
- 150g maki
- 7g proszku do pieczenia
- 50g masła pomadowego
- 40g puree z pistacji
- 80g cukru pudru
- 100g mielonych pistacji
- 10g maki ziemniaczanej
- 80g jajka
- 30g pistacji
- 70g świeżych truskawek
- 200g mietany kremówki
- 25g cukru pudru
- 30g puree z pistacji
- 125g truskawek pokrojonych w małe kostki

Préparation

1. Sezon truskawek rozpocznie się już kilka tygodni temu i, jak co roku, mam zamiar z niego skorzystać !
2. To jeden z moich ulubionych owoców, jeżeli nie ulubiony, więc zobaczycie sporo przepisów z truskawkami.
3. Zaczynam od bardzo znanego i pysznego połączenia z pistacjami oczywiście.
4. Bardzo łatwe i smaczne ciasto, składające się z briołowego kruchego ciasta, kremu z pistacji i truskawek, briołowego z truskawek oraz mietany pistacjowej.
5. Materia : Pierścień 20cm Pierścień 8cm Walek do ciasta Blacha perforowana Tylka karbowana Tylka 12mm Składniki : Użyję puree z pistacji Kolor: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całą stronę (kod nieafiliacyjny).
6. Kruche ciasto briołowe: 300g cukru masła o konsystencji pomady maki proszku do pieczenia Ubij 300g z cukrem, a następnie dodaj masło.
7. Na koniec dodaj maki i proszek do pieczenia.
8. Uformuj kulę, spłaszcz ją, zawijając folią i połóż do lodówki na minimum godzinę.
9. Następnie umieść ciasto między dwoma arkuszami pergaminu i rozwałkuj je tak, aby mogło się piec w pierścieniu o średnicy 20 cm, z pierścieniem o średnicy 8 cm w środku.
10. Wódkowe kruche ciasto do nagrzanego do 180°C piekarnika na 12 minut.
11. Krem z pistacji: masło pomadowego puree z pistacji cukru pudru mielonych pistacji maki ziemniaczanej jajka pistacji świeżych truskawek Wymieszaj masło z puree z pistacji, cukrem pudrem, mielonymi pistacjami i maki ziemniaczaną.
12. Gdy mieszanina jest jednolita, dodaj jajka, a następnie całe pistacje i pokrojone w kostkę truskawki.
13. Wlej krem pistacjowy na podpieczony spód, a następnie piecz ponownie w 180°C przez 15 do 20 minut.
14. Wyjmij ciasto z pierścienia i pozostaw do ostygnięcia.
15. Bitą mietaną z pistacji i truskawek: mietany kremówki cukru pudru puree z pistacji truskawek pokrojonych w małe kostki Ubij mietany z cukrem pudrem.
16. Gdy uzyska konsystencję bitą mietaną, dodaj puree z pistacji i ubijaj ponownie przez kilka sekund.
17. Rozsmaruj cienką warstwę mietanej na ciecie.

18. Następnie wyciń dwa ruloniki mietany wewnątrz i na zewnątrz ciasta, tak aby rozłożyć truskawki w środku.

19. Pokryj truskawki wyciskając resztę mietany na wierzchu.

20. Dekoracja: Kilka truskawek Kilka pistacji Udekoruj kilkoma plasterkami truskawek i całymi pistacjami, a następnie ciesz się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com