

Ciaστka Magnum pistacjowe i czekoladowe

Ingrédients

- 65g mas a o konsystencji pomady
- 75g puree z pistacji
- 120g cukru
- 3 jajka
- 150g m ki typ 55
- 6g proszku do pieczenia
- 350g czekolady do wyboru

Préparation

1. Oto naprawd łszybki i atwy przepis: ciasta magnum z pistacjami.
2. Ciasto z puree z pistacji, roztopiona czekolada i gotowe!
3. Je li nie masz formy na magnum, mo esz oczywi cie upiec ciasto w formach, które masz pod r k , a nast pnie zanurz tje w czekoladzie za pomoc łwyka aczki lub widelca.
4. Zalet łformy magnum z patyczkiem jest to, e mo na je łczekolad łwiosn /latem nie brudz c sobie palców ;) Sprz łt : Różga Formy do magnum Silikomart Formy do mini magnum Silikomart Sk adniki : U y am puree z pistacji i pistacje Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie afiliowane).
5. U y am czekolady Karaibskiej od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliowane).
6. Czas przygotowania: 25 minut + 20 minut pieczeniaNa 8 du ych magnum lub oko o pi tna cie mini: Sk adniki: mas a o konsystencji pomady puree z pistacji cukru 3 jajka m ki typ 55 proszku do pieczenia czekolady do wyboru Kilka pistacji & kawa ków lub pere ek chrupicych w czekoladzie Przepis: Wymieszaj mas o o konsystencji pomady z puree z pistacji i cukrem.
7. Dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze ubijaj c po ka dym dodaniu, nast pnie dodaj przesian łm k łti proszek do pieczenia.
8. Wlej ciasto do form (nie nape niaj ich zbyt nio, ciasto uro nie podczas pieczenia).
9. W ó łdo nagrzanego piekarnika na 160°C na oko o 18-23 minut, w zale no ci od wielko ci form.
10. Po wyj ciu z piekarnika, pozostaw do ostygni cia, a nast pnie przytnij, aby usun łnadmiar ciasta, wyjmij je z formy i wbij we łpatyczek do lodów.
11. Delikatnie stop czekolad , nie przekraczaj c 35°C, nast pnie zanurz ciasta magnum, potrz nij nimi, aby usun łnadmiar czekolady i po ó łje na pergaminie, aby czekolada si łskrystalizowa a.
12. Nast pnie, zanurz widelec w czekoladzie, potrz nij nim nad ciastkami i udekoruj pistacjami i chrupicymi pere kami.
13. I gotowe, mo na si łdelektowa !