

Financier z herbaty matcha i malinami

Ingrédients

- 85g inspiracji malinowej Valrhona
- 85g mietany porannej
- 150g masła
- 150g białek
- 170g cukru pudru
- 100g mielonych migdałów
- 50g maki
- 6g proszku matcha (do dostosowania według smaku)

Préparation

1. Powrót finansistów, tym razem w wiosennej wersji z zieloną herbatą matcha, udekorowane kremową ganachą z malinami.
2. Nadal tak samo szybkie do zrobienia, super pyszne i oczywiście cię może na zastąpić matcha (na przykład pistacjami lub innymi orzechami), jeśli nie lubisz matchy.
3. Jeśli nie masz inspiracji, możesz zastąpić ją białą czekoladą, a mietany puree z malin, i w ten sposób uzyskasz również malinową ganachę.
4. Rozpuść inspirację.
5. Doprowadź mietany do wrzenia, a następnie wlewaj ją trzykrotnie na roztopioną malinową inspirację, dobrze emulgując, a następnie dodanie trzepaczki lub szpatułki.
6. Powinna uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
7. Pozwól jej ostygnąć w temperaturze pokojowej podczas przygotowywania finansistów.
8. Rozpuść masło, a następnie siła „orzechowa” (zdejmij z ognia, gdy przestanie skwiercze i nabierze złatego koloru).
9. Pozwól mu ostygnąć.
10. Połącz białka z cukrem pudrem i mielonymi migdałami, następnie dodaj sól, herbatę matcha i maki.
11. Następnie dodaj schłodzone masło.
12. Wypełnij formy do mini savarinów lub kuglófów do połowy, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 15 minut.
13. Kiedy finansistowie są upieczeni i ostygną trochę, wyjmij je z formy i pozwól im całkowicie ostygnąć przed napełnieniem ganachą malinową.
14. Pozwól ganachę stać w temperaturze pokojowej przez kilka godzin, albo włóż ją do lodówki, jeśli się spieszysz!