

Truskawkowe ciasto z kremem dyplomata pistacjowym

Ingrédients

- 25 g zmielonej pistacji
- 135 g cukru pudru
- 115 g zmielonych migdałów
- 150 g białek
- 50 g cukru kryształu
- 20 g puree pistacjowego (używam Jean Hervé, który znajduje w sklepie bio)
- 250 g mleka
- 250 g mietany kremówki
- 100 g cukru
- 80 g śmietanki
- 25 g maki
- 30 g skrobi kukurydzianej
- 50 g masła
- 10 g elastyny (daję 7 g, ale mój krem nie byłby super stabilny, z dodatkowym ciepłem, jeśli miałabym robić ponownie, dodałabym trochę elastyny)
- 45 g pralin z pistacji
- 30 g puree pistacjowego
- 400 g mietany kremówki
- 40 g mascarpone
- 60 g cukru pudru

Préparation

1. Parę dni temu były urodziny mojej siostry, wielkiej miłośniczki truskawek, i z tej okazji przygotowałam ciasto pistacjowe i truskawkowe dyplomata.
2. Nie jest ani trudne, ani skomplikowane do przygotowania, więc nie bójcie się spróbować, tym bardziej jeśli chodzi o dekorację deseru, można dostosować do swoich upodobań lub do czasu, którym dysponujecie.
3. Aby ciasto było naprawdę lekkie, zastąpiłam tradycyjną masę śmietankową kremem dyplomata (na bazie mietanej).
4. Trzymam się, ale nie super dobrze, więc jak mówił pani w przepisie, polecam zwiększyć nieco ilość elastyny i przygotować truskawkowy tort wystarczająco wcześniej, aby miał czas dobrze się utwardzić.
5. Możecie na przykład przygotować krem budyniowy dzień wcześniej, aby mieć go na schłodzenie, a następnie złożyć ciasto następnego ranka po upieczeniu dysków dacquoise na degustację wieczorem.
6. Jeśli nie lubicie pistacji, możecie oczywiście zrobić ten truskawkowy tort z kremem dyplomata waniliowym.
7. To wszystko, co musicie wiedzieć, więc już tylko musicie zacząć !
8. Wymieszaj zmielone migdały, pistacje i cukier puder.
9. Ubij białka na sztywno, a następnie dodaj cukier kryształ, aby je utrwalić.
10. Gdy są dobrze ubite, dodaj puree pistacjowe, a następnie delikatnie wmieszaj proszki za pomocą szpatułki.
11. Przenieś masę do rękawa cukierniczego z gładką końcówką.
12. Wypończ dwa okręgi o średnicy około 23 cm na blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia, a następnie piecz w temperaturze 180°C przez około dziesięć minut (nieco dłużej w zależności od piekarnika, biszkopty powinny być upieczone, ale miękkie).
13. Umieść elastynę w dużej misce z zimną wodą.
14. Podgrzej mleko i mietaną śmietankę waniliową w rondlu i doprowadź do wrzenia.
15. Ubij śmietankę z cukrem, a następnie zmiksuj skrobi kukurydzianą, a następnie wlej na nie gorący płyn, dobrze

mieszaj c.

16. Przenieś wszystko z powrotem do rondla i gotuj przez kilka minut, cięgle mieszaj c, a dotrzymasz do tego stykrem budyniowy.
17. Następnie dodaj odciętą elastyczną masę pokrojoną na małe kawałki i dobrze wymieszaj, aby uzyskać jednolity krem.
18. Następnie dodaj pralinę i puree pistacjowe, a następnie przelej krem do naczynia żaroodpornego i przykryj go folią spożywczą powierzchnią przed włożeniem do lodówki w celu schłodzenia.
19. Przygotuj krem dyplomatyczny tuż przed montażem.
20. Ubij mietany krem mas, a następnie dodaj zimny budypistacjowy.
21. Przenieś uzyskany krem dyplomatyczny do worka do sprycowania.
22. Umieść pierścień z otwartym kartonem lub na tacy, a następnie umieść w środku ring przez noc.
23. Wybierz najrówniejsze truskawki, przekrój je na pół i umieść połówki truskawek wewnątrz ringu.
24. Ułóż pokrojone na pół truskawki wewnątrz kręgu.
25. Umieść krąg okręgiem z dacquoise, a następnie przykryj go kremem dyplomatycznym.
26. Wyciń również krem dyplomatyczny wokół kręgu i między truskawkami.
27. Pokrój truskawki na małe kostki i rozmieść je na kremie dyplomatycznym.
28. Przykryj to wszystko innym dyskiem dacquoise i pokryj kolejną warstwę kremu dyplomatycznego.
29. Umieść truskawkowy tort w lodówce na kilka godzin (lub na noc).
30. Gdy się je i krótko przed podaniem, zrób bitą mietaną kremówkę, mascarpone i cukru pudru, a następnie umieść ją w kawie cukierniczym i wyciń w środku.
31. Na koniec umieść truskawki i wiórki pistacji wokół białej mietanej i smacznego!