

Ciasto 100% pistacjowe

Ingrédients

- 75g masła o konsystencji pomady
- 110g puree z pistacji
- 100g cukru
- 3 jajka
- 150g maki
- 6g proszku do pieczenia
- 35g mietany kremówki
- 50g posiekanych pistacji
- 80g białej czekolady
- 40g mietany kremówki
- 27g puree z pistacji
- 200g białej czekolady
- 20g oleju z pestek winogron

Préparation

1. Nawet jeśli istnieje już przepis na ciasto czekoladowe pistacjowe w mojej książce, a także kilka przepisów zawierających je tutaj, chciałem zrobić ciasto 100% pistacjowe z równie dużo pistacjów i w końcu polew.
2. Przepis jest bardzo prosty, idealny na podwieczorek. Spróbuj: Forma do ciasta z włożą Worki do szprycowania. Składniki: Użyj puree z pistacji, białej czekolady i posiekane pistacje. Kolor: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na całej stronie (nieafiliowany).
3. Użyj czekolady Ivoire od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
4. Wymieszaj masło o konsystencji pomady z cukrem i puree z pistacji.
5. Dodaj jajka jedno po drugim, dobrze mieszaj całość po każdym dodaniu.
6. Następnie dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia, a następnie mietane posiekane pistacje.
7. Wlej ciasto do formy z włożą nasmarowanej masłem i posypanej mąką, lub wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie wstaw do rozgrzanego piekarnika na 160°C na około godzinę pieczenia (sprawdź patyczkiem).
8. Pozwól ostygnąć kilkanaście minut, następnie wyjmij z formy i pozostaw do całkowitego ostygnięcia na kratce (jeśli nie pieszysz się, możesz go schłodzić w lodówce, gdzie lepiej zachowuje wilgotność i miękkość).
9. Rozpuść białą czekoladę.
10. Podgrzej mietane kremówki, a następnie wlewaj je partiami do czekolady, dobrze mieszaj całość, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
11. Dodaj puree z pistacji, zmiksuj blenderem ręcznym i pozostaw do stężenia.
12. Kiedy ganache ma konsystencję pasty do smarowania, a ciasto ostygło, włóż ganachę do worka do szprycowania i napełnij ciasto.
13. Polewa pistacjowa: białej czekolady, oleju z pestek winogron. Dużo puree z pistacji (do dopasowania według smaku i koloru). Kilka obranych pistacji do dekoracji. Delikatnie rozpuść czekoladę, dodaj olej i puree z pistacji.
14. Wylej polewę na ciasto umieszczone na kratce, następnie udekoruj kilkoma pistacjami.
15. Pozostaw do stężenia, a następnie delektuj się!