

Choklad- och pistagepannkakstårta

Ingrédients

- 150g mjöl
- 2 ägg
- 385g mjölk
- 20g socker
- 100g mjöl
- 40g kakaopulver
- 2 ägg
- 385g mjölk
- 25g socker
- 440g mjölk
- 75g grädde
- 100g ägg
- 50g socker
- 50g maizena
- 200g pistagepuré
- 85g smör

Préparation

1. Det är snart ljusfesten, så här kommer pannkakorna tillbaka!
2. Du har redan mitt crêpesrecept på bloggen, samt pannkakstårter men de är ganska somriga med sina röda frukter, så den här gången bestämde jag mig för en pannkakstårta som är mer säsongsbetonad, med choklad och pistage.
3. Så vi hittar vanliga crêpes, chokladcrêpes, en mycket aromatisk pistagekräm och chokladbitar!
4. Inget särskilt komplicerat, ingen ugn och få redskap behövs eftersom du kan klara dig med en stekpanna, en kastrull, en visp och en sked J Material: Jag har en grillpanna från Le Creuset, den enda skillnaden med den där är att min är 24 cm.
5. Mini vinklad spatel för att underlätta monteringen Visp från de Buyer Ingredienser: Krispiga Valrhona-pärlor att hitta här (kod 20% ILETAITUNGATEAU) Pistagepuré från Koro tillgänglig här (kod 5% ILETAITUNGATEAU) Förberedelsetid: 1h30 + 1h vila För en tårta med 20 cm i diameter (att anpassa efter din crêspanna) | 8 personer: Naturell crêpesdeg: mjöl 2 ägg mjölk socker Blanda äggen med mjölet och sockret.
6. Sedan, tillsatt gradvis mjölken medan du vispar ordentligt mellan varje tillsats tills du får en jämn och klumpfri crêpesmet.
7. Låt smeten vila i en timme och stek sedan crêpesen i en lätt smord och het crêspanna.
8. Stapla crêpesen vartefter de är stekta på en tallrik, och täck dem med aluminiumfolie så att de förblir fina och mjuka.
9. Kakaocrêpesdeg: mjöl kakaopulver 2 ägg mjölk socker Blanda äggen med mjöl, kakao och socker.
10. Sedan, tillsatt gradvis mjölken medan du vispar ordentligt mellan varje tillsats tills du får en jämn och klumpfri crêpesmet.
11. Låt smeten vila i en timme och stek sedan crêpesen i en lätt smord och het crêspanna.
12. Stapla crêpesen vartefter de är stekta på en tallrik, och täck dem med aluminiumfolie så att de förblir fina och mjuka.
13. Pistagekräm: mjölk grädde ägg socker maizena pistagepuré smör Värm mjölken och grädden.
14. Vispa äggen med sockret och tillsatt sedan maizena och vispa igen.

15. Häll hälften av den varma mjölken över äggen, medan du rör om, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
16. Koka på medelvärme under konstant omrörning tills krämen tjocknar.
17. Bort från värmen, tillsätt smöret och sedan pistagepurén.
18. När pistagekrämen är homogen, häll den i en skål, täck den med film vid kontakten och ställ den i kylskåpet.
19. Montering: Bit eller krispiga pärlor av choklad Några pistagenötter När crêpesen och pistagekrämen är kalla, börja montera: Skär alla crêpes med en ring på 20 cm (eller större beroende på storleken på dina crêpes).
20. Lägg först en kakaocrêpe på serveringsfatet.
21. Bred ett tunt lager kräm över.
22. Lägg till en naturell crêpe, sedan kräm igen, och så vidare tills crêpesen är slut.
23. Varje 3 eller 4 crêpes, tillsätt chokladbitar eller krispiga pärlor på krämen.
24. Till slut, täck crêpes-tårtan med resten av pistagekrämen, och ställ i kylan.
25. För dekoration, smälte jag lite mörk choklad som jag ringlade över tårtan innan jag lade till några krispiga pärlor och några pistagenötter.
26. Ta ut din tårta ur kylskåpet några minuter innan du njuter av den och njut!