

Magnumkakor pistage & choklad

Ingrédients

- 65g mjukt smör
- 75g pistagepuré
- 120g socker
- 3 ägg
- 150g T55 mjöl
- 6g bakpulver
- 350g valfri choklad

Préparation

1. Här är ett riktigt snabbt och enkelt recept: pistagemagnums.
2. En kakdeg med pistagepuré, smält choklad och det är klart!
3. Om du inte har en magnumform kan du naturligtvis baka degen i valfri form och sedan doppa dem i choklad med en tandpetare eller en gaffel.
4. Fördelen med magnumformen med pinne är att du kan äta choklad på våren/sommaren utan att få kladdiga fingrar ;) Utrustning: Visp Silikomart magnumformar Silikomart mini magnumformar Ingredienser: Jag använde pistagepuré och pistagenötter från Koro: använd koden ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte associerat).
5. Jag använde Caraïbes choklad från Valrhona: använd koden ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (associerat).
6. Förberedelsetid: 25 minuter + 20 minuters gräddningFör 8 stora magnums eller ungefär femton mini:
Ingredienser: mjukt smör pistagepuré socker 3 ägg T55 mjöl bakpulver valfri choklad Några pistagenötter & krispiga chokladbitar eller pärlor Recept: Blanda mjukt smör med pistagepuré och socker.
7. Tillsätt äggen ett i taget, vispa ordentligt efter varje tillsats och blanda sedan med det siktade mjölet och bakpulvret.
8. Häll smeten i formarna (fyll dem inte för mycket, smeten kommer att svälla under gräddningen).
9. Sätt in i den förvärmade ugnen på 160°C i 18 till 23 minuter, beroende på storleken på dina formar.
10. Efter att ha tagit ut dem ur ugnen, låt dem svalna, skär bort överflödig deg, ta bort dem ur formarna och sätt in en glasspinne i dem.
11. Smält chokladen försiktigt utan att överstiga 35°C, doppa sedan magnumkakorna i den, skaka dem för att ta bort överflödig choklad och lägg dem på bakplåtspapper för att låta chokladen stelna.
12. Doppa sedan en gaffel i chokladen, skaka den över kakorna och dekorera med pistagenötter och krispiga pärlor.
13. Och voilà, nu kan du njuta!