

100% pistagekaka

Ingrédients

- 75g mjukt smör
- 110g pistagepuré
- 100g socker
- 3 ägg
- 150g mjöl
- 6g bakpulver
- 35g vispgrädde
- 50g krossade pistagenötter
- 80g vit choklad
- 40g vispgrädde
- 27g pistagepuré
- 200g vit choklad
- 20g druvkärneolja

Préparation

1. Även om det redan finns ett recept på en pistagekaka i min bok, samt flera recept som innehåller den här, ville jag göra en 100% pistagekaka med pistagefyllning och glasyr.
2. Receptet är mycket enkelt, perfekt för ett gott mellanmål Material: Form för en kaka med fyllning Spritsar Ingredienser: Jag använde pistagepuré, hela pistagenötter och krossade pistagenötter Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (icke-affilierad).
3. Jag använde choklad Ivoire från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
4. Blanda det mjuka smöret med sockret och pistagepurén.
5. Tillsätt sedan äggen ett i taget, blanda väl efter varje tillsats.
6. Blanda sedan i det siktade mjölet och bakpulvret, avsluta med grädden och de krossade pistagenötterna.
7. Häll smeten i en försmord och mjölad form med fyllning, eller klädd med bakplåtspapper, och grädda sedan i förvärmad ugn på 160°C i cirka 1 timme (kontrollera tillagningen med en knivspets).
8. Låt svalna några minuter, ta sedan ur formen och låt kallna helt på galler (om du inte har bråttom kan du låta den kallna inlindad i plastfolie, den behåller sin fukt och sitt mjukhet bättre).
9. Smält den vita chokladen.
10. Värm den flytande grädden och häll den sedan i omgångar över chokladen, blanda väl för att få en slät och glansig ganache.
11. Tillsätt pistagepurén, mixa med stavmixer och låt kristallisera.
12. När ganachen har en konsistens som pålägg och kakan har kallnat, häll ganachen i en spritspåse och fyll kakan.
13. Smält chokladen försiktigt, tillsätt oljan och pistagepurén.
14. Häll glasyren över kakan som står på ett galler, dekorera sedan med några pistagenötter.
15. Låt kristallisera, och njut!