

Kremi za dessert za pistachio (mtindo wa danette)

Ingrédients

- 35g ya maizena (unaweza kupunguza hadi 30g kama unapendelea krimu ya dessert isiyo ngumu sana)
- 500g ya krimu kioevu nzima
- 25g ya sukari
- 100g ya siagi ya pistachio
- 150g ya krimu kioevu nzima
- 15g ya sukari ya icing

Préparation

1. Nilipoweka kichocheo cha krimu ya dessert ya chocolate dulce siku chache zilizopita, wengi wenu mliniuliza kama inawezekana kubadilisha chocolate na siagi ya pistachio.
2. Uwiano sio sawa kwa sababu ya uwepo wa siagi ya kakao kwenye chocolate, nilijitosa katika maandalizi ya haraka ya dessert hizi tamu sana (ambazo nimezidisha na cream ya maua ya machungwa), na hapa ndio kichocheo: Viungo: Nilitumia maua ya machungwa ya Norohy kutoka Valrhona: tumia ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
3. Nilikuwa nimetumia siagi ya pistachio na pistachio kutoka Koro: tumia ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si washirika).
4. Dakika 15 + baridiKwa 5 hadi 6 krimu za dessert: Viungo: ya maizena (unaweza kupunguza hadi kama unapendelea krimu ya dessert isiyo ngumu sana) ya krimu kioevu nzima ya sukari ya siagi ya pistachio Kwa ajili ya chantilly: ya krimu kioevu nzima ya sukari ya icing Kijiko 1 cha chai cha kiongeza cha maua ya machungwa (rekebisha kulingana na maua ya machungwa unayotumia na ladha zako) Pistachio kidogo zilizopondwa Kichocheo: Changanya polepole maizena na krimu baridi.
5. Ongeza sukari.
6. Weka sufuria kwenye moto na fanya iwe nzito kwa moto wa kati huku ukichochea bila kusimama; inahitaji kuwa na boil kidogo kwa takribani dakika 2 ili maizena ipikwe.
7. Ondoa kwenye moto, ongeza siagi ya pistachio.
8. Changanya vizuri, kisha mimina krimu ndani ya vikombe vya kibinafsi na weka kwenye friji hadi zipoe kabisa.
9. Kisha, piga krimu kioevu na sukari ya icing na maua ya machungwa ili kupata chantilly, na ipakie kwenye krimu.
10. Ongeza pistachio zilizopondwa, kisha jiburudishe!