

Keki ya pistachio na strawberry

Ingrédients

- 110g ya sukari
- 110g ya siagi laini
- 150g ya unga
- 7g ya chachu
- 50g ya siagi laini
- 40g ya purée ya pistachio
- 80g ya sukari ya unga
- 100g ya unga wa pistachio
- 10g ya maizena
- 80g ya yai
- 30g ya pistachio
- 70g ya jordgubbar safi
- 200g ya krimu nzima ya kioevu
- 25g ya sukari ya unga
- 30g ya purée ya pistachio
- 125g ya jordgubbar zilizokatwa vipande vidogo vidogo

Préparation

1. Msimu wa jordgubbar umeanza vyema kabisa kwa wiki chache sasa, na nina nia kama kila mwaka kufurahia!
2. Ni moja ya matunda yangu ninayopenda zaidi, ikiwa sio kipenzi changu, kwa hivyo utaona mapishi kadhaa yakihusisha jordgubbar.
3. Naianza na mchanganyiko maarufu na mtamu sana, na pistachio bila shaka.
4. Keki rahisi na tamu sana, iliyotengenezwa na sablé breton, krimu ya pistachio & jordgubbar, brunoise ya jordgubbar na chantilly ya pistachio.
5. Vifaa: Duara la 20cm Duara la 8cm Msumeno wa mkate Bamba lililotobolewa Nozzle iliyosokotwa Nozzle 12mm Viungo: Nimetumia purée ya pistachio Koro : namba ya ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (namba siyo ya uhusiano).
6. Piga mayai ya njano na sukari, kisha ongeza siagi laini.
7. Maliza kwa kuongeza unga na chachu.
8. Tengeneza mpira, ukandamize, ufunge na weka kwenye friji kwa angalau saa 1.
9. Kisha, weka hamira katikati ya karatasi mbili za kuoka na isambaze ili ioke kwenye duara la kipenyo cha 20cm, na duara la 8cm katikati.
10. Weka sablé kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 12.
11. Changanya siagi na purée ya pistachio, sukari ya unga, unga wa pistachio na maizena.
12. Wakati mchanganyiko umechanganyika vyema, ongeza mayai kisha pistachio nzima na jordgubbar zilizokatwa vipande vidogo.
13. Mimina krimu ya pistachio juu ya sablé iliyopikwa nusu, kisha weka tena kwenye oveni hadi 180°C kwa dakika 15 hadi 20.
14. Toharisha na acha ipoe.
15. Piga krimu ya kioevu na sukari ya unga.
16. Ikipata texture ya chantilly, ongeza purée ya pistachio na piga tena sekunde chache.
17. Sisambaze safu ndogo ya chantilly juu ya keki.

18. Kisha, bandika mistari miwili ya chantilly ndani na nje ya keki ili kusambaza vipande vya jordgubbar katikati.

19. Funika jordgubbar kwa kuweka chantilly iliyobakia juu yake.

20. Mapambo: Baadhi ya jordgubbar Baadhi ya pistachio Pamba na baadhi ya vipande vya jordgubbar na pistachio nzima, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com