

# Keki za Magnum pistachio na chokoleti

## Ingrédients

- 65g ya siagi iliyopashwa joto
- 75g ya purée ya pistachio
- 120g ya sukari
- 150g ya unga T55
- 6g ya unga wa kuoka
- 350g ya chokoleti unayopenda

## Préparation

1. Hii hapa ni mapishi ya haraka na rahisi: keki za magnum na pistachio.
2. Mchanganyiko wa keki na purée ya pistachio, chokoleti iliyoyeyushwa na kazi imekamilika!
3. Ikiwa huna mold ya magnum, unaweza bila shaka kupika mchanganyiko kwenye molds unayopenda, kisha uziingize kwenye chokoleti kwa msaada wa kidude au uma.
4. Faida ya umbo la magnum na fimbo ni kwamba unaweza kula chokoleti wakati wa spring / kiangazi bila kujichafua vidole ;) Vifaa : Whisk Moules ya magnum Silikomart Moules ya mini magnum Silikomart Viungo : Nimetumia purée ya pistachio na pistachios Koro : code ILETAITUNGATEAU kwa 5% punguzo kwa kila tovuti (sio shirikishi).
5. Nilitumia chokoleti ya Caribbean kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa 20% punguzo kwa kila tovuti (shirikishi).
6. Muda wa maandalizi : dakika 25 + dakika 20 za kupika Kwa magnum 8 kubwa au takriban mini 15 : Viungo : ya siagi iliyopashwa joto ya purée ya pistachio ya sukari Mayai 3 ya unga T55 ya unga wa kuoka ya chokoleti unayopenda Pistachios chache & chips au mizeituni yenye kurusha ya chokoleti  
Mapishi : Changanya siagi iliyopashwa joto na purée ya pistachio na sukari.
7. Ongeza mayai moja moja ukichanganya vizuri baada ya kila kuongeza, kisha koroga unga na unga wa kuoka uliotwanga.
8. Mimina mchanganyiko kwenye molds (usiijaze sana, mchanganyiko utayumba unapowashwa).
9. Oka kwenye oveni iliyopasha joto hadi 160°C kwa dakika 18 hadi 23 kulingana na ukubwa wa molds zako.
10. Baada ya kutoka kwenye oveni, acha ipoe, kisha ikate kuondoa mchanganyiko wa ziada, toa kutoka kwenye molds na panda fimbo ya barafu ndani.
11. Yeyusha kwa upole chokoleti, bila kupitisha 35°C, kisha zamisha keki za magnum ndani, itikise kuondoa chokoleti ya ziada na uziweke kwenye karatasi ya kuoka ili kuacha chokoleti iangilie.
12. Halafu, zamisha uma kwenye chokoleti, itikise juu ya keki na upambe na pistachios na mizeituni yenye kurusha.
13. Na basi, unaweza kufurahia!