

Vikuki-sandwichi pistachio na chokoleti

Ingrédients

- 230g ya beurre doux Charentes-Poitou AOP
- 220g ya sukari ya muscovado au vergeoise
- 230g ya sukari ya unga
- 390g ya unga T55
- 300g ya vipande vya chokoleti nyeusi
- 150g ya pistachio nzima
- 60g ya sukari
- 35g ya maizena
- 125g ya maziwa
- 120g ya krimu
- 25g ya beurre (1)
- 75g ya puree ya pistachio
- 100g ya beurre (2)

Préparation

1. Wiki chache siwiki, beurre Charentes Poitou AOP ilinipigia simu ili kutengeneza maelekezo kwa ajili ya siku ya baba.
2. Kwa hiyo nilijitosa kwenye kutengeneza maelekezo na harufu ambazo zinampendeza kwangu: kuki za sandwich za chokoleti nyeusi na pistachio.
3. Ni maelekezo rahisi na ambayo hayahitaji vifaa vingi, na hakika yatafurahisha watu wote mezani kwenu siku ya Jumapili!
4. Kwa kuki hizi za sandwich, nilitumia beurre AOP Grand Fermage kwa kuki nzuri za kugandamiza na krimu mousseline laini sana.
5. Changanya beurre laini na sukari.
6. Kisha ongeza mayai na vanilla.
7. Jumuisha unga, hamira, na chumvi, na changanya ili kupata unga ulio sawa.
8. Hatimaye, changanya vipande vya chokoleti na pistachio.
9. Tengeneza mipira ya unga wa , weka kwenye karatasi ya mafuta ya kupikia na ziweke kwenye friji kwa angalau dakika 30 (unaweza zikaacha kwa saa kadhaa au siku).
10. Preheat tanuri hadi 175°C, weka mipira ya unga wa kuki kwenye karatasi ya mafuta ya kupikia kwa nafasi nzuri kati (kuki zitakata wakati wa kupika).
11. Pika kuki kwa dakika 13.
12. Baada ya kuoka, ziache zipoe kwenye karatasi.
13. Changanya maziwa na krimu kwenye sufuria, na ulete juu mpaka moto.
14. Kwa sambamba, ua yai na sukari na maizena.
15. Mimina nusu ya mchanganyiko wa maziwa/krimu na kuchanganya vizuri, kisha mimina yote kwenye sufuria.
16. Pika kwa moto wa kati huku ukichanganya kila wakati hadi krimu iwe nzito.
17. Ondoka kwenye moto, ongeza beurre (1) iliyokatwa vipande vidogo na puree ya pistachio.
18. Wakati krimu ipo sawa, iwieke kwenye friji hadi ipoe.
19. Inapokuwa baridi, piga beurre (2) iliyokuwa laini, kisha ongeza krimu ya pistachio pole pole.
20. Endelea kupiga kwa dakika kadhaa, kupata krimu laini na nzuri kwa hewa.

21. Weka kijiko cha krimu kwenye nusu ya kuki, ongeza vipande vya chokoleti au vitu vyenye nguvu, kisha funika na nusu nyingine ya kuki.
22. Kama utazipika mapema, kumbuka kutoa kuki zako za sandwich kwenye friji dakika 15 hadi 30 kabla ya kula.
23. Na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com