

Keki 100% pistachio

Ingrédients

- 75g ya siagi laini
- 110g ya purée ya pistachio
- 100g ya sukari
- 3 mayai
- 150g ya unga
- 6g ya unga wa kuoka
- 35g ya cream nzima ya kioevu
- 50g ya pistachio zilizopondwa
- 80g ya chokleti nyeupe
- 40g ya cream nzima ya kioevu
- 27g ya purée ya pistachio
- 200g ya chokleti nyeupe
- 20g ya mafuta ya mbegu za zabibu

Préparation

1. Même s'il y a déjà une recette de cake tout pistache dans mon livre, ainsi que plusieurs recettes en contenant par ici, j'ai eu envie de faire un cake 100% pistache avec insert & glaçage également à la pistache.
2. La recette est toute simple, parfaite pour un bon goûter Vifaa : Mould ya cake ya insert Makasha ya kupikia Viungo : J'ai utilisé la purée de pistache, les pistaches entières et les pistaches concassées Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. J'ai utilisé les chocolats Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
4. Changanya siagi laini na sukari na puree ya pistachio.
5. Ongeza mayai moja baada ya moja, changanya vizuri baada ya kila kuongeza.
6. Changanisha kisha unga na unga wa kuoka uliosafishwa, kisha maliza na cream na pistachio zilizopondwa.
7. Mimina unga katika mold yenye insert yenye siagi na unga, au imekwama na karatasi ya kuchoma, kisha weka kwenye oveni iliyochomwa mapema hadi 160°C kwa karibu saa 1 ya kupika (angalia kwa kipande cha kisu).
8. Acha ipoe kwa dakika chache kisha toa kwenye mold na uache ipoe kabisa kwenye gridi (ikiwa huna haraka, unaweza kuipoa ikiwa imefungwa kwenye plastiki ili ibaki unyevu na unyumbufu).
9. Punguza chokleti nyeupe.
10. Joto cream ya kioevu, kisha uiminye pole pole kwenye chokleti, ukiichanganya vizuri ili upate ganache laini na inayong'aa.
11. Ongeza pure ya pistachio, ichanganye kwa blender na uache ikikauka.
12. Wakati ganache ina muundo wa kuweka chokoleti, na cake ipoe, weka ganache katika mfuko wa piping na ujaze cake.
13. Punguza pole pole chokleti, ongeza mafuta na puree ya pistachio.
14. Mimina glaze juu ya keki iliyowekwa kwenye gridi huku ukipamba na wachache ya pistachio.
15. Acha ikauka kisha ufurahie!