

Pasta kreması (Danette tarzı) ile Antep fıstıklı tatlılar

Ingrédients

- 35g mısır ni astası (daha az katı bir tatlı kreması tercih ederseniz 30g'ye dü ürebilirsiniz)
- 500g tam ya lı sıvı krema
- 25g eker
- 100g fıstık püresi
- 150g tam ya lı sıvı krema
- 15g pudra ekeri
- 1 çay ka ı ı portakal çiçe i özü (kullandı ınız portakal çiçe ine ve damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)

Préparation

1. Ben çikolatalı dulcey tatlısının tarifini birkaç gün önce payla tı ımda, birkaç ki i çikolatanın yerine fıstık püresi kullanılmasının mümkün olup olmadığını sordu.
2. Çikolattaki kakao ya ının varlı ı nedeniyle oranlar aynı olmadı ından, bu çok lezzetli küçük tatlıların (üzerine portakal çiçe i krem anti ekledim) çok hızlı bir ekilde hazırlanmasına ba ladım ve i te tarif: Malzemeler: Ben Valrhona'dan Norohy portakal çiçe i kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod: ILETAITUNGATEAU (ba lı).
3. Ben, Koro'dan fıstık püresi ve fıstık kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod: ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. Hazırlık süresi: 15 dakika + so uma süresi5-6 tatlı kreması için: Malzemeler: mısır ni astası (daha az katı bir tatlı kreması tercih ederseniz 'ye dü ürebilirsiniz) tam ya lı sıvı krema eker fıstık püresi Krem anti için: tam ya lı sıvı krema pudra ekeri 1 çay ka ı ı portakal çiçe i özü (kullandı ınız portakal çiçe ine ve damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz) Biraz parçalanmı fıstık Tarif: Mısır ni astasını so uk krema ile yava yava sulandırın.
5. ekeri ekleyin.
6. Tencereyi oca a koyun ve orta ate te karı tırarak kıvam alana kadar pi irin; mısır ni astasının pi mesi için krema yakla ık 2 dakika dü ük kaynama noktasında olmalıdır.
7. Ocaktan alın ve fıstık püresini ekleyin.
8. yice karı tırın, ardından kremaları bireysel kavanozlara dökün ve tamamen so uyana kadar buzdolabına koyun.
9. Daha sonra, sıvı kremayı pudra ekeri ve portakal çiçe i ile çırpın ve kremaların üzerine sıkın.
10. Biraz parçalanmı fıstık ekleyin, ardından afiyet olsun!