

Pistachio & ikolatalı Magnum kekler

Ingrédients

- 8 büyük magnum veya yakla ık on be mini için:
- 65g yumu ak tereya ı
- 75g fıstık püresi
- 120g eker
- 3 yumurta
- 150g un T55
- 6g kabartma tozu
- 350g diledi iniz ikolata

Préparation

1. Bu gerçekten hızlı ve kolay bir tarif: fıstıklı magnum kekler.
2. Fıstık püresi ile kek hamuru, eritilmi çikolata ve i te bu kadar!
3. Magnum kalıbınız yoksa, hamuru istedi iniz kalıplarda pi irip daha sonra bir kürdan veya atal yardımıyla çikolataya batırabilirsiniz.
4. Çubuklu magnum eklinin avantajı, bahar/yaz aylarında çikolatayı ellerimizi bula tırmadan yiyebilmemizdir ;) Malzemeler: Çırpıcı Silikomart Magnum Kalıpları Silikomart Mini Magnum Kalıpları Malzemeler: Ben Koro'dan pistachio püresi ve fıstık kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı de ildir).
5. Ben Valrhona'dan Caraïbes ikolata kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lantılı).
6. Hazırlık süresi: 25 dakika + 20 dakika pi irme süresi 8 büyük magnum veya yakla ık on be mini için: Malzemeler: yumu ak tereya ı fıstık püresi eker 3 yumurta un T55 kabartma tozu diledi iniz ikolata Birkaç fıstık ve çikolatalı çıtır parçacıklar veya boncuklar Tarif: Tereya ını fıstık püresi ve ekerle karı tırın.
7. Yumurtaları teker teker ekleyin ve her eklemeden sonra iyice çırpın, ardından elenmi un ve kabartma tozunu karı tırın.
8. Hamuru kalıplara dökün (ok doldurmayın, hamur pi erken kabaracak).
9. Önceden ısıtılmı 160°C fırında, kalıpların boyutuna göre yakla ık 18-23 dakika pi irin.
10. Fırından çıkarınca so umaya bırakın, ardından fazla hamuru kesip çıkarın, kalıplardan çıkarın ve içine bir dondurma ubu u yerle tirin.
11. Çikolatayı yava a, 35°C'yi geçmeyecek ekilde eritin, ardından magnum keklerini içine batırın, fazla çikolatayı çıkarmak için sallayın ve çikolatayı kristalize olması için ya lı ka ıt üzerine koyun.
12. Daha sonra bir çatala çikolata batırın, keklerin üzerine sallayın ve fıstık ve çıtır boncuklarla süsleyin.
13. te bu kadar, afiyet olsun!