

MÁLNAKRÉM PISZTÁCIAROPOGÓSSAL



Hozzávalók a pisztácia ropogóshoz:

10 dkg pisztácialiszt
17 g maltosec
3-4 cl 1:1 cukorszirup

Hozzávalók a málnakrémhez, 4 adaghoz:

3 tojássárgája
2,5 dl tej
25 dkg málnapüré
7,5 dkg cukor
12,5 dkg keményítő
1 rúd vanília
fél rúd fahéj

1 narancs

1 citrom

Hozzávalók a csokoládé homokhoz:

5 dkg fehércsokoládé
5-6 dkg maltosec
kandírozott rózsza a díszítéshez

A pisztácialisztet elkeverjük a maltosec-kel, hozzáadjuk a cukorszirupot és összegyúrjuk. Két sütőpapír között kinyújtjuk, tallérokat szaggatunk belőle és a leeső maradékkal együtt 130 fokos előmelegített sütőbe tesszük 20 percre.

A málnakrémhez a tejet egy lábosban melegíteni kezdjük, hozzáadjuk a fahéjat, a kettévágott vaníliarudat, a narancs- és a citrom héját, a málnapürét és a kristálycukrot. Közben a tojássárgáját kikeverjük a keményítővel, majd hozzákeverünk néhány kanállal a meleg málnás tejből, végül az egészet a tejbe öntjük, lassan felforraljuk, míg be nem sűrűsödik. Poharak aljába először a pisztácia ropogósból tördelünk, rászűrjük a még meleg málnakrémet, majd 1 órára hűtőbe tesszük.

A csokoládéhomokhoz az olvasztott fehércsokoládét összekeverjük a maltosec-kel. Tálalás előtt a krém tetejére teszünk egy-egy szelet pisztáciaropogózt, megszórjuk a csokoládé homokkal, végül kandírozott rózsával díszítjük.