

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

PISTÁCIOVÉ CUKROVÍ S MALINOVOU NÁPLNÍ

Recept připravila Leona z @kavarnamyhozivota

KORPUS

SUROVINY

200 g hl. mouky
80 g pistáciové mouky
70 g cukru moučka
150 g povoleného másla
1 žloutek
sůl

POSTUP

- › Všechny suroviny zpracuj do těsta a těsto dej na 24 hodin do lednice odležet.
- › Následně z něj rozválej plát - výšky asi 3-4 mm (je vyšší než u klasického lineckého) a vypíchni kolečka.
- › Ty poskládej na plech s perforovanou podložkou a dej na 15 minut prochládit do lednice- cukroví tak lépe drží tvar a neroztéká se.
- › Dále peč v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 8 minut, podle síly trouby.

PISTÁCIOVÁ PANNA COTTA S BÍLOU ČOKOLÁDOU

SUROVINY

500 ml smetany
6 plátků želatiny
2 plných lžic pistáciové pasty
200 g bílé čokolády

POSTUP

- › Ohřej smetanu pod bod varu.
- › Do ohřáté smetany zamíchej vyždímané plátky želatiny a vše nalij na pecky bílé čokolády.
- › Rozmíchej do hladka a přidej pistáciovou pastu. Vše rozmíchej tyčovým mixérem.
- › Nalij do silikonových forem a dej zamrazit.

MALINOVÁ NÁPLŇ

SUROVINY

200 g malinového pyré
2 plátky želatiny

POSTUP

- › Ohřej malinové pyré a do něj zamíchej namočenou želatinu.
- › Nech prochládnout a dej přes noc do lednice.
- › Druhý den rozmixuj tyčovým mixérem a dej do zdobícího sáčku.

KOMPLETACE

- › Pistáciovou náplň vytáhni zamraženou z forem a nech v lednici povolít. Následně polož na pistáciové kolečko, naplň malinovou náplní a uzavři dalším kolečkem. Pocukruj.