

Los pistachos de Raspberry Wonder

Ingredientes

Para alrededor de 6 personas

Pour la meringue

4 bancs d'œufs

200 g de sucre blanc

1 zeste de citron

2 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre

600 à 800 g de framboises lavées et séchées

Pour la crème

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide très froide (pour la monter en chantilly)

3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 grosses cuillères à soupe de pâte de pistache

Preparación

El merengue

1. Precaliente el horno a 120 ° C.
2. Monte las claras de huevo en la nieve,
3. Mientras tanto, ralle la ralladura de limón. Tan pronto como se montan los blancos, agregue la ralladura de limón y el azúcar poco a poco. Continúa batir a los blancos durante 5 minutos.
4. Divida las blancos en dos círculos de pastelería, colocado en una bandeja para hornear cubierta de papel para hornear. Pon un poco más de material en los bordes del círculo. Baje la temperatura del horno a 100 ° C y cocine por 2:30. Es bueno hacer este paso el día anterior y dejar que el merengue termine de cocinar, el horno apagado, durante la noche.

La crema

1. Monte la crema batida fresca y agregue las dos cucharadas de azúcar.
2. Agregue la pasta de pistacho mezclada con requesón (la mezcla debe ser homogénea).

Asamblea

1. Quítate el merengue de los círculos.
2. Lave uno de los círculos y duplíquelo con una tira de plástico para hornear.
3. En este círculo, coloque uno de los registros de merengue. Cubra con la mitad de la crema.
4. Coloque las frambuesas en la crema, deben estar apretadas y ocupar todo el disco sobre un grosor. Agregue un poco de crema para suavizar la superficie.
5. Coloque sobre el segundo disco de merengue, al revés (para tener el lado liso en la parte superior).
6. Luego distribuya el resto de la crema, suave y coloque el resto de las frambuesas en ella.
7. Deje reposar durante 2 horas en el congelador, luego manténgase en el refrigerador.