TAYLOR & COLLEDGE

Crema di pistacchio aromatizzata alla vaniglia



Preparazione: 10 Minuti
Numero di porzioni: 4 Numero di porzioni

Ingredienti

Per la crema

250 g di pistacchi senza guscio

2 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

1 pizzico di sale

100 g di mandorle

80 g di zucchero

60 g di burro di cacao

Preparazione

1. In un robot da cucina aggiungere i pistacchi crudi e le mandorle. Mescolare fino a quando iniziano a formare una pasta, raschiando con una spatola sui bordi se necessario. Continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza simile a quella del burro di arachidi (procedura che può richiedere fino a 10 minuti, a seconda del robot utilizzato).
2. Una volta che pistacchi e mandorle avranno raggiunto una consistenza fine, aggiungere l'estratto di vaniglia e il sale. Mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.
3. In una piccola padella aggiungere il burro di cacao e lo zucchero fino a ottenere un composto liquido con lo zucchero completamente sciolto.
4. Versare il burro di cacao fuso nel robot da cucina insieme al mix di pistacchi/mandorle e mescolare fino a ottenere un impasto liscio e cremoso. Se l'impasto risulta troppo denso, è possibile aggiungere un pizzico di burro di cacao fuso per raggiungere la consistenza desiderata.
5. Una volta ottenuta una consistenza omogenea, trasferire il burro di pistacchio in un barattolo o contenitore. Conservare in un barattolo ermetico per 2 settimane.