

Mini plum cake al pistacchio con crema al Nesquik.

Difficoltà: Bassa
Cottura: 45 min
Preparazione: 60 min
Costo: Basso

I mini plumcake al pistacchio con cuore al Nesquik sono dei raffinati dolcetti preparati con un impasto classico del plumcake aromatizzato al pistacchio che racchiude un ripieno a base di una golosa torta al Nesquik.

Ingredienti per 8 mini plumcake da 80 g ciascuno

Farina "00" 200 gr
Pistacchi tritati 150 gr
Pistacchi pasta 40 gr
Zucchero 200 gr
Burro 200 gr q.b. per imburrare gli stampini
Uova 3 medie
Yogurt bianco intero 120 gr
Vaniglia 1 baccello (o 1 bustina di vanillina)
Lievito chimico in polvere 10 gr
Sale 1 pizzico
Nesquik 50 gr

Iniziamo con i plumcake al pistacchio

Per preparare i mini plumcake al pistacchio con cuore al Nesquik mettiamo nella tazza di una planetaria, munita di frusta, il burro a temperatura ambiente insieme allo zucchero e mischiamo il tutto azionando la planetaria. Con la planetaria attiva, prendiamo il baccello di vaniglia, apriamolo in due, estraiamone i semi e aggiungiamo i semi della bacca di vaniglia al composto di burro e zucchero, uniamo anche la pasta di pistacchi, lo yogurt, le uova una alla volta e un pizzico di sale. Quando le uova si saranno mischiate al composto, aggiungiamo anche la farina e il lievito setacciati e i pistacchi tritati; lasciamo amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto corposo ed omogeneo.

Se non disponiamo di una planetaria possiamo utilizzare una frusta per impastare, avendo cura di unire gli ingredienti poco alla volta per non creare grumi.

Creiamo il cuore di Nesquik

Prepariamo ora il cuore di Nesquik: preleviamo 100 grammi di impasto e mettiamoli in una ciotola a parte, aggiungiamo il Nesquik e amalgamiamolo al composto di pistacchi fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Foderiamo una teglia rettangolare di 15x10 cm con la carta forno e versiamo all'interno il preparato di pistacchi e Nesquik livellandolo bene con una spatola. Inforniamo in forno statico già caldo a 170 gradi per 20 minuti (oppure in forno ventilato a 150° per 15 minuti). Il risultato dovrà essere una torta molto morbida e umida all'interno con una crosticina croccante. Lasciamo raffreddare la torta (per agevolare il taglio possiamo metterla 20 minuti in frigorifero) e poi tagliamo a bastoncini di 6x2 centimetri: in questo modo avremo ottenuto il cuore dei vostri mini plumcake.

Foderiamo con carta da forno 8 stampini da plumcake delle dimensioni 5,5x8,5 con un bordo alto 4 cm: imburriamo leggermente gli stampini e ritagliamo 8 rettangoli di carta da forno di 5,5x8,5 cm, che coprirà il fondo degli stampi, e 8 strisce alte 4 cm e lunghe 28 cm per le pareti, facciamo aderire bene la carta da forno agli stampini in modo da evitare che si formino delle pieghe e riempiamoli per 2/3 con il composto al pistacchio.

Assembliamo il plumcake

A questo punto posizioniamo al centro dei plumcake il cuore e copriamo il tutto, fino al bordo, con altro impasto di pistacchio. Cuociamo in forno statico preriscaldato per 35 minuti a 170° (oppure in forno ventilato per 25 minuti a 150°) fino a quando la superficie dei plumcake inizierà a dorarsi appena. Sforbiamo i mini plumcake al pistacchio con cuore al Nesquik lasciamoli intiepidire e gustiamoli!

