Noodles de chocolate blanco con curry sobre bizcocho de pistacho

Ingredientes

Para el bizcocho de pistacho

Harina: 1 cda.
Huevos: 3 Unidades
Azucar: 5 Cucharadas
Pistachos pelados: 6 cdas.

Para los noodles

Curry: 10 g
Chocolate blanco: 100 g

Preparación de la Receta

Para el bizcocho de pistacho

- Comenzamos mezclando todo en túrmix, hasta que esté bien batido
- Colamos y vertimos en el sifón.
- Poner 2 cargas.
- Verter en vaso de plástico y meter en el microondas 40 segundos.

Para los noodles

Para realizar los noodles crujientes de chocolate blanco con curry

mezclamos el chocolate blanco fundido con el curry, disponerlo en una manga y dosificar de manera continua directamente sobre el agua fr&iacute

- A, veremos como el **chocolate** irá cayendo al fondo del bol en forma de noodle
- Cuando tengamos una cantidad suficiente para nuestro postre, los retiramos del fondo del bol.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noodles-de-chocolate-blanco-con-curry-y-aceite-de-oliva-virgen-sobre-bizcocho-de-pistacho