



LE KRANSKAKE



**Le biscuit amandes pistache** : 750g de poudre d'amandes, 750g de sucre glace, 90g de blancs d'œufs, 20g de vraie bonne pâte de pistache. 3 plaques recouvertes de papier cuisson.

Dans la cuve du robot et à la feuille, mélanger à vitesse moyenne la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé. Ajouter 90g de blancs d'œufs tempérés et la pâte de pistache pour obtenir une pâte ferme. Rouler la pâte pour réaliser 25 boudins d'une épaisseur d'un centimètre allant de 10 à 43 cm de longueur (par exemple 10cm, 13cm, 15cm, 18cm, 20cm, 22cm, 25cm, 27cm etc.) Former 25 anneaux, les poser sur les plaques recouvertes de papier cuisson, et cuire en plusieurs fois à 170 degrés pendant environ 10 minutes, les anneaux doivent être légèrement dorés. A la sortie les anneaux sont mous, c'est normal, les refroidir sur grille. Une fois les anneaux refroidis réaliser une rosace de glace royale sur chacun d'eux et les superposer pour former la pièce montée en allant du plus grand anneau au plus petit.

**La glace royale** : 30g de blancs d'œufs, 250g de sucre glace, jus de citron.

Dans la cuve du robot crémer au fouet le sucre glace tamisé et les blancs d'œufs pour obtenir un mélange lisse et brillant puis ajouter un trait de jus de citron. Mettre en poche et réserver à température ambiante jusqu'à l'utilisation. Pendant la cuisson et le refroidissement des fournées d'anneaux réaliser 25 petits flocons de neige de 2cm et à 6 branches. Les laisser sécher jusqu'à leur utilisation. Les déposer délicatement sur le Kranskake en les collant à la glace royale.