

Jahodové tiramisu

Ingrédients

- 220g krupicového cukru
- 8 vaje nžch šloutk
- 100g mouky T55
- 500g mascarpone
- 400g jahod
- 100g krupicového cukru
- 80g vaje nžch šloutk (asi 5 šloutk)
- 100g mouky T55
- 140g vody
- 50g krupicového cukru
- 3 vaje né šloutky
- 50g cukru
- 45g p ípraveného citronového sirupu
- 500g mascarpone
- 3 vaje né bílky
- 20g cukru
- 350 až 400g jahod

Préparation

1. Po klasické verzi klasické, pistáciové, lískové o echy, citronové, verzi bez syrových vajec, kolá e, Šarloty, verzi velkého Šéfkucha e Karima Bourgi, jsem zp t s novým tiramisu, abych oslavila p íchod jara a s ním první jahody!
2. Je to tedy ovocná a sv ší verze, a jako vždy s tiramisu, pokud máte málo asu nebo nemáte troubu, m šete použít koupené piškoty.
3. Materiál : Poušila jsem sv í Cooking Chef od Kenwood na piškoty i na zabaione: kód FLAVIE = 3 p íslušení dle vžb ru zdarma p í koupi cooking chef / obchodní spolupráce.
4. Ingredience : Poušila jsem inspiraci jahoda od Valrhona nastrouhanou na ozdobu (kód ILETAITUNGATEAU na 20% slevu na celžýweb), ale m šete také použít sušenou jahodovou mouku (kód ILETAITUNGATEAU na 5% slevu na celžýweb).
5. Obchodní spolupráce.
6. Poušila jsem pasterizované vaje né bílky, aby mohl dort konzumovat kašdž, a také perforovaný plech & zdobící sá ky od Guy Demarle: kód pro doporu ení FLAVIE10 zadejte p í registraci pro 10 ý zdarma p í první objednávce / obchodní spolupráce.
7. as p ípravy : 1 hodina + 12 minut pe ení + 4 hodiny odpo inků Pro 6 až 8 osob : Seznam ingrediencí : 7 vaje nžch bílk krupicového cukru 8 vaje nžch šloutk ý mouky T55 QS mou kového cukru áva z 1 citronu mascarpone jahod Sušená jahodová mouka nebo inspirace jahody Piškově ž korpus : vaje nžch bílk ý (asi 4 bílky) krupicového cukru vaje nžch šloutk ý (asi 5 šloutk) mouky T55 QS mou kového cukru Budete mít p íliš mnoho piškot , m šete množství trochu snížit, pokud chcete, jinak se dob e uchovávají v hermetické krabi ce n kolik dní.
8. Za n te p ípravou francouzské meringue: vyšehejte bílky do tuhého sn hu, poté je zpevn te p idáním cukru ve t ech dávkách a postupn ý zvyšujte rychlost mixéru.
9. Meringue je hotová, když ý je hladká, lesklá a tvo í špi ky jako ptá ek.
10. Poté p idejte šloutky a znovu šehejte n kolik sekund, jen na to, abyste je zapracovali, a nakonec p idejte prosátou mouku pomocí st rky.
11. Dejte t sto do zdobícího sá ku s hladkou špi kou o pr m ru 10 až 12 mm.

12. Tvo te piškoty o ší ce asi 2 cm a délce 7 cm.
13. Poprašte je mou kovžm cukrem poprvé, když je cukr absorbován, poprašte je znovu.
14. Vložte do p edeh áté trouby na 180 °C na 10 až 12 minut (dohled podle vaší trouby).
15. Nechte vychladnout.
16. Sirup na namá ení citronem : vody krupicového cukru áva z 1 citronu Vložte všechny ingredience do hrnce, p ive te k varu a nechte vychladnout.
17. Zabaione : 3 vaje né šloutky cukru p ípraveného citronového sirupu Pokud nechcete d lat zabaione a konzumace syrovžch šloutk ýám nevadí, m šete šloutky vyšehat s cukrem, aby zb laly, a p ejít k mascarpone.
18. Pokud používáte cooking chef k jeho p íprav , postupujte podle pokyn ýp ímo na robotu.
19. Jinak, tady je recept: Šehejte šloutky s cukrem, dokud sm s nezblá a nezv tší objem.
20. Umíst te tuto sm s na vodní láze ýa pokrač ujte ve šehání na ohni, aby zhoustla.
21. Krém by m l bžt hladkž.
22. Poté postupn ýp idávejte cukrovžýsirup a pokrač ujte ve šehání na ohni asi deset minut.
23. Ješ ýchvíli Šehejte mimo ohe ýa nechte vychladnout.
24. Mascarpone krém : Zabaione mascarpone 3 vaje né bílky cukru Inkorporujte mascarpone do zabaione a dob e šehejte, aby byla krém homogenní.
25. lehejte vaje né bílky s cukrem, dokud nejsou pevné.
26. Inkorporujte bílky do mascarpone krému a ihned p ejd te k montáši.
27. Montážý& dokon ení : 350 až ýjahod Nakrájejte jahody na kousky.
28. Na talí ýdejte vrstvu piškot ýnamo enžch v citronovém sirupu.
29. Rozet ete polovinu mascarpone krému, poté polovinu jahod.
30. Opakujte s vrstvou namo enžch piškot , druhou polovinu jahod a poté zbytek mascarpone krému.
31. Povrch uhladíte a dejte tiramisu do lednice na minimáln ý3 až ý4 hodiny.
32. Poté posypte povrch nastrouhanou jahodovou nebo malinovou inspirací, nebo sušenou jahodovou moukou, neš ýsi pochutnáte!