

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kávy v prážku + 250g horké vody
- 200g vody + 250g cukru
- 1 žálek espressa
- 500g mascarpone
- 50g cukru
- 62g vody
- 139g cukru
- 91g bílk
- 157g žeha ky

Préparation

1. Užšto bylo dlouho, co jsem ned lal tiramisu, také kdyšKarim Bourgi sdílel sv j recept, samoz ejm šsem nevydrýel víc neýšpár dní!
2. Recept je sloýit jži neýšten na moje obvyklé tiramisu, protože ýloutky a bílky jsou va ené (díky cukrovému sirupu, sabayonu a italské merengue), ale díky tomu je krém mén š„k ehkš“ a tiramisu se m ýe uchovávat déle.
3. Obvykle si sám d lám pižkoty (opravdu snadné na p ípravu, recept m ýete najít zde), ale kv li nedostatku mouky se snaýím žet it své zásoby a proto jsem koupil pižkoty.
4. N kolik detail šk tomuto receptu: Karim Bourgi nastrouhá trochu okolády (Manjari od Valrhony) na kaýdou vrstvu pižkot šnamo enšch, p edtím neýšdá p nu z mascarpone (tuto okoládu jsem nem l k dispozici a mám opravdu rád velmi klasické tiramisu, také jsem ji nedal).
5. Poté, co se tš e kávového sirupu, nemám espresso stroj ani kávu v prážku, také jsem si ud lal vlastní sm s, horkou oslazenou vodu, do které jsem p idal instantní kávu, dokud jsem nedosáhl poýadovaného všsledku.
6. Také jsem p idal trochu amaretto do namá ecího sirupu, ale to je zcela volitelné.
7. Jako výdy, tiramisu je t eba p ipravit s p edstihem, aby mohlo n kolik hodin chladnout.
8. Tak, víte všecho, vytáhn te mascarpone!
9. Kávovššsirup: kávy v prážku + horké vody vody + cukru1 žálek espressaP ipravte kávu s horkou vodou a kávou v prážku.
10. Va te vody s cukrem.
11. Smíchejte ob šm si a p idejte espresso.
12. A nebo jako já, smíchejte horkou vodu, trochu cukru a n kolik lýic instantní kávy.
13. Vanilková aroma, pokud chceteUvoln te mascarpone s mírn šoh átou tekutou smetanou (s pomocí st rky nebo háku mixéru, aby byl sm s hladká a homogenní).
14. Sabayon: ýloutk šcukru vody P ipravte vodní láze .
15. Dejte vodu a poté cukr do hrnce.
16. Sm s p ive te k varu, poté odeberte tohoto sirupu.
17. Postupn šp idávejte ýloutky do horkého sirupu a neustále žlehejte ru n .
18. Umíst te mísu s touto sm sí na vodní láze ša pokrač ujte v žehání, dokud nedosáhnete teploty 80°C (pozor, aby se ýloutky nesrazily).
19. Poté nalijte sm s do mísy mixéru s metlou a žlehejte na vysoké otá ky, dokud se sabayon neochladí a nezíská bledou a nadšchanou konzistenci, která d lá stuhu.
20. Dejte vodu a poté cukr do hrnce a zah ejte.

21. Když sirup dosáhne 110°C, začněte žehat bílky, aby se staly pevnějšími.
22. Když sirup dosáhne 118-120°C, nalijte ho tenkým pramínkem na uležané bílky a pokračujte v žehání.
23. Lehce merengue, dokud se neochladí a nevytvoří hezký špičatý tvar.
24. Připravte mascarpone: Všechny předchozí ingredience žeháky v míse smíchejte žeháky a polovinu sabayonu.
25. Smíchejte druhou polovinu sabayonu se smetanou a mascarpone-smetanou.
26. Obě směsi smíchejte dohromady, poté nalijte vše do italské merengue a jemně promíchejte střívkou.
27. Sestavení: QS kakaa v prášku bez cukru Piškoty (asi 100g) Přijďme k sestavení: namoťte piškoty do kávového namáčeného sirupu.
28. Ve vaším plechu umístěte piškoty, zakryjte vrstvou pěny.
29. Znovu dejte vrstvu piškotů šňamož v kávě, poté opět pěnu z mascarpone.
30. Umístěte tiramisu do chladu na několik hodin, poté posypte kakaem v prášku a vychutnejte si to!