

Tiramisu med hasselnødder og kaffe

Ingrédients

- 3 æg
- 70g sukker
- 500g mascarpone
- 100g hasselnødpuré
- 200ml espresso

Préparation

1. Efter den klassiske tiramisu, den uden rå æg, den fra Karim Bourgi, tarte-versionen, lavede jeg for et par uger siden tiramisu med pistacie... så jeg måtte også lave versionen med hasselnød!
2. Med kaffe selvfølgelig, da jeg elsker denne kombination, men du kan lave en hasselnøddedrik til at dyppe i, ligesom den med pistacie, hvis du ikke kan lide det; du kan også tilpasse opskriften på tiramisus fløde uden rå æg, hvis opskriften er beregnet til gravide kvinder eller små børn. Ellers er opskriften meget simpel og hurtig at lave, men du skal have lidt tålmodighed og nogle timer i køleskabet, før du kan nyde den!
3. Ingredienser : Jeg har brugt hasselnødpuré og kaffen Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
4. Forberedelsestid: 20 minutter + hvile i køleskabet Til 8 personer: Ingredienser : Omtrent adyfingers 3 æg sukker mascarpone hasselnødpuré espresso QS hakkede hasselnødder Opskrift : Skil æggeblommerne fra æggeblommerne.
5. Pisk æggeblommerne med sukker, indtil de bliver lyse, tilsæt derefter mascarponen og hasselnødpuréen og pisk, indtil du har en homogen fløde.
6. Derefter pisker du æggeblommerne med de resterende sukker, indtil de er stive, og tilsæt dem forsigtigt til den tidligere blanding med en dejskraber.
7. Gå derefter videre til samlingen: dyb ladyfingers i den lune kaffe, og læg dem i bunden af din skål.
8. Hæld derefter halvdelen af mascarpone/hasselnød fløden over, glat overfladen, og gentag: et lag dyppede kager, derefter resten af fløden (jeg tilføjede nogle hele hasselnødder mellem de forskellige lag).
9. Placer tiramisuen i køleskabet i minimum 4 timer, og drys derefter med usødet kakao og hakkede hasselnødder, før du nyder den!