

Tiramisu-stamme som en julehytte

Ingrédients

- 120g æggehvider
- 100g sukker
- 80g æggeblommer
- 100g mel
- 3 æggeblommer
- 50g sukker
- 30g kold espresso
- 600g mascarpone
- 3 æggehvider
- 30g sukker
- 170g Chokolade Caraïbes
- 200g fløde
- 35g neutral honning

Préparation

1. En ny opskrift på en log, denne gang uden form og uden fryser, men for at ændre det, er det ikke en rullet log.
2. Jeg så nogle "hytte" logs på sociale medier sidste år, og jeg kunne godt lide ideen, så her er min tilpasning i tiramisu-version: en skumfidusbund gennemvædet med kaffe, mascarpone mousse baseret på kaffe sabayon og endelig en ganache af mørk chokolade for at erstatte den kakao, der traditionelt drysses over tiramisuen.
3. Jeg anbefaler desuden at bruge den mindste tyl, du har, så den mørke chokolade ikke overdøver smagen af tiramisuen.
4. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at lave bunden & sabayon til moussen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehør til pastamaskine og multifunktionel skål + en Le Creuset skål gratis ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
5. Perforeret bageplade og engangs sprøjteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 = 10 rabat på den første ordre.
6. Ingredienser :Jeg har brugt Chokolade Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
7. Forberedelsestid : 50 minutter + 10 minutter bagetid + hvileTil en log på cirka 25 til 30 cm : Skumfidusbunden : æggehvider sukker æggeblommer mel QS flormelis Pisk æggehviderne med sukkeret, indtil du får en glat og skinnende marcipan.
8. Tilsæt æggeblommerne og pisk hurtigt for at integrere dem.
9. Tilsæt derefter melet, der er sigtet på forhånd, og fold det forsigtigt ind med en dejskraber.
10. Hæld dejen i en sprøjtepose med en glat tyl på 16 mm.
11. Sprøjt to rektangler af den ønskede længde (mellem 25 og 30 cm) og 8 cm bredde, et rektangel af samme længde og 4 cm bredde og et af samme længde og 1,5 cm bredde.
12. Med den resterende dej, sprøjt individuelle småkager (som skal bruges til at danne taget på hytten).
13. Drys skumfidusbundene med flormelis to gange, og bag dem i en forvarmet ovn ved 180°C i 10 til 12 minutter.
14. Lad dem køle af.
15. Mascarpone moussen : 3 æggeblommer sukker kold espresso mascarpone 3 æggehvider sukker Forbered en sabayon med æggeblommerne og sukkeret: bland de to ingredienser i en gryde og kog over

svag varme, mens du pisker konstant (du kan også gøre det i et vandbad).

16. Blandingen skal hæve, blive hvid og derefter gradvist tykne (hold dig på svag varme for ikke at få en omelet); tilsæt derefter den kolde kaffe gradvist og lad det tykne i et par minutter, mens du pisker konstant.

17. Pas på ikke at overstige 65°C.

18. Pisk lidt mere uden for varmen for at køle blandingen.

19. Tilsæt derefter mascarponen.

20. Pisk æggeghviderne stive med de sukker for at stabilisere dem.

21. Fold dem forsigtigt ind i den tidligere blanding med en dejskraber.

22. Gå straks videre til samlingen.

23. Samlingen : QS kold og let sukkeret kaffe Placer et af de to rektangler af skumfidusbund på din serveringsplade.

24. Imbibér det let med kaffe, og sprøjt derefter mascarpone moussen ovenpå.

25. Tilsæt det andet rektangel af kage, imbibér det, og derefter moussen.

26. Derefter det mellemste rektangel, imbiberet med kaffe, igen mousse og så det lille rektangel imbiberet med kaffe.

27. Glat det hele ud med den resterende mousse for at danne væggene og en trekant til taget.

28. Placer i køleskabet i mindst 3 timer.

29. Ganache af mørk chokolade : Chokolade Caraibes fløde neutral honning Varm fløden med honningen.

30. Hæld det hele over den forudsmeltede chokolade, og blend med en stavblender for at få en glat og skinnende ganache.

31. Lad den krystallisere, og sprøjt den derefter med en lille stjerne tyl (den mindste, du har) for at danne væggene.

32. Tilsæt derefter skumfidusbundene for at skabe taget, lad det igen hvile i mindst 1 time i køleskabet, og så nyd det!