

Jordbær Tiramisu

Ingrédients

- 220g sukker
- 8 æggeblommer
- 100g hvedemel T55
- 500g mascarpone
- 400g jordbær
- 100g sukker
- 80g æggeblommer (ca. 5 æggeblommer)
- 100g hvedemel T55
- 140g vand
- 50g sukker
- 3 æggeblommer
- 50g sukker
- 45g forberedt citronsirup
- 500g mascarpone
- 3 æggehvider
- 20g sukker
- 350 til 400g jordbær

Préparation

1. Efter den klassiske, pistacie, hazelnød, citron, version uden rå æg, tærte, charlotte, versionen grand chef af Karim Bourgi, er jeg tilbage med en ny tiramisu for at fejre forårets ankomst, og med det de første jordbær!
2. Det er derfor en frugtagtig og frisk version, og som altid med tiramisu, hvis du mangler tid eller ikke har en ovn, kan du bruge færdiglavede ladyfingers.
3. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til ladyfingers samt til sabayon: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kommercielt samarbejde.
4. Ingredienser :Jeg har brugt jordbærinspiration fra Valrhona revet til finish (kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden), men du kan også bruge frosne jordbærpulver (kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden).
5. Kommercielt samarbejde.
6. Jeg har brugt pastauriserede æggehvider så kagen kan spises af alle, samt perforerede plader & sprøjteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 gratis ved første ordre / kommercielt samarbejde.
7. Forberedelsestid : 1 time + 12 minutters bagning + 4 timers hvileFor 6 til 8 personer : Indkøbsliste :7 æggehvider sukker 8 æggeblommer hvedemel T55 QS flormelis Saften fra 1 citron mascarpone jordbær Frosne jordbærpulver eller jordbærinspiration Ladyfingers : æggehvider (ca.
8. 4 æggehvider) sukker æggeblommer (ca.
9. 5 æggeblommer) hvedemel T55 QS flormelis Du vil have for mange kager, du kan reducere mængderne lidt, hvis ønskes, ellers holder de sig godt i en tætsluttende boks i et par dage.
10. Begynd med at forberede en fransk marcipan: pisk æggehviderne stive, og tilsæt sukkeret i tre portioner, mens du gradvist øger hastigheden på maskinen.
11. Marcipanen er klar, når den er glat, skinnende og danner en fugl næb.
12. Tilsæt derefter æggeblommerne og pisk igen i et par sekunder, lige længe nok til at inkorporere dem, og afslut med at tilsætte det sigtede mel med en spatula.
13. Læg dejen i en sprøjtepose med en glat tip på 10 til 12 mm i diameter.

14. Sprøjt kager, der er ca.
15. 2 cm brede og 7 cm lange.
16. Drys dem med flormelis første gang, når sukkeret er absorberet, drys dem igen.
17. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 10 til 12 minutter (hold øje med det afhængigt af din ovn).
18. Lad dem køle af.
19. Citronimbibningssirup : vand sukker Saften fra 1 citron Læg alle ingredienserne i en gryde, bring det i kog og lad det køle af.
20. Sabayon : 3 æggeblommer sukker forberedt citronsirup Hvis du ikke vil lave sabayon og at spise rå æggeblommer ikke er et problem for dig, kan du piske æggeblommerne med sukkeret for at blege dem og gå videre til mascarponecremen.
21. Hvis du bruger cooking chef til at forberede det, skal du følge instruktionerne direkte på maskinen.
22. Ellers her er opskriften: pisk æggeblommerne med sukkeret, indtil blandingen bliver lys og fordobler sin volumen.
23. Læg denne blanding over et vandbad og fortsæt med at piske over varmen for at tykne.
24. Cremen skal være glat.
25. Tilsæt derefter siruppen lidt ad gangen, mens du fortsætter med at piske over varmen i cirka ti minutter.
26. Pisk lidt mere uden varme, og lad det køle af.
27. Mascarponecreme : Sabayon mascarpone 3 æggehvider sukker Inkorporer mascarponen i sabayon ved at piske godt for at få en homogen creme.
28. Pisk æggehviderne med sukkeret, indtil de er stive.
29. Inkorporer æggehviderne i mascarponecremen, og gå straks videre til samlingen.
30. Montering & finish : 350 til jordbær Skær jordbærene i stykker.
31. I en skål, læg et lag af ladyfingers dyppet i citronsirup.
32. Spred halvdelen af mascarponecremen, derefter halvdelen af jordbærene.
33. Gentag med et lag dyppede kager, den anden halvdel af jordbærene og resten af mascarponecremen.
34. Glat overfladen, og sæt tiramisuen i køleskabet i minimum 3 til 4 timer.
35. Derefter drysse overfladen med jordbær- eller hindbærinspiration revet, eller med frosne jordbærpulver, før du nyder!