

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kaffe i pulverform + 250g kogende vand
- 200g vand + 250g sukker
- 1 kop espresso
- 500g mascarpone
- 50g sukker
- 62g vand
- 139g sukker
- 91g æggehvider
- 157g flødeskum

Préparation

1. Det var længe siden, jeg sidst havde lavet tiramisu, så da Karim Bourgi delte sin opskrift, kunne jeg selvfølgelig ikke modstå i mere end et par dage!
2. Opskriften er mere kompliceret end min normale tiramisu, da æggeblommerne og æggehviderne bliver tilberedt (takket være en sukkerlage, sabayon og italiensk marcipan), men derfor er fløden mindre "skrøbelig", og tiramisuen kan holde sig længere.
3. Normalt laver jeg selv mine ladyfingers (virkelig nemme at lave, du kan finde opskriften her), men på grund af melmangel prøver jeg at spare på mine reserver, så jeg har købt ladyfingers.
4. Nogle detaljer om denne opskrift: Karim Bourgi river lidt chokolade (Manjari fra Valrhona) over hver lag af de gennemblødte kager, før han tilsætter mascarpone-fløden (jeg havde ikke denne chokolade til rådighed, og jeg kan virkelig godt lide en meget klassisk tiramisu, så jeg har ikke tilføjet det).
5. Derefter, til kaffelagen, har jeg ikke en espressomaskine eller kaffe i pulverform, så jeg lavede min egen blanding, lidt sukker i kogende vand, hvori jeg tilsatte instant kaffe, indtil jeg fik det resultat, jeg ønskede.
6. Jeg tilsatte også lidt amaretto i gennemblødningslagen, men det er helt valgfrit.
7. Som altid skal tiramisuen forberedes lidt på forhånd for at lade den sætte sig i køleskabet i et par timer.
8. Sådan, nu ved du alt, tag mascarponen frem!
9. Kaffelage: kaffe i pulverform + kogende vand + sukker1 kop espressoForbered kaffen med det kogende vand og kaffe i pulverform.
10. Kog de vand med sukkeret.
11. Bland de to, og tilsæt espressoen.
12. Eller som jeg, bland kogende vand, lidt sukker og et par skeer instant kaffe.
13. Vaniljeekstrakt hvis du vilFortynd mascarponen med den let opvarmede fløde (med en spatula eller en dejkrog, så du får en glat og ensartet blanding).
14. Sabayon: æggeblommer sukker vand Forbered et vandbad.
15. Put vandet og sukkeret i en gryde.
16. Kog blandingen, og tag af denne sirup.
17. Tilsæt gradvist æggeblommerne til den varme sirup, mens du konstant pisker i hånden.
18. Placer skålen med blandingen over et vandbad, og fortsæt med at piske, indtil temperaturen når 80°C (pas på at røre godt, så æggeblommerne ikke koagulerer).
19. Hæld derefter blandingen i skålen til din mixer med piskeren og pisk ved høj hastighed, indtil sabayonen køler af, og du får en lys og godt pisket blanding, der danner bånd.

20. Put vandet og sukkeret i en gryde og varm det op.
21. Når siruppen når 110°C, begynder du at piske æggehviderne, så de bliver skummede.
22. Når siruppen når 118-120°C, hældes den i en tynd stråle over de piskede æggehvider, mens du fortsætter med at piske.
23. Pisk marcipanen, indtil den er afkølet og danner en flot spids.
24. Mascarpone-fløde: Alle de tidligere elementer flødeskum i en skål, bland flødeskum og halvdelen af sabayonen.
25. Bland den anden halvdel af sabayonen med mascarpone-flødeblandingen.
26. Bland de to forberedelser sammen, og hæld det hele i den italienske marcipan og rør forsigtigt med en spatula.
27. Montering: QS kakao uden sukker Ladyfingers (ca. 40 stykker).
28. Vi går videre til monteringen: gennemblød ladyfingers med kaffegennemsyringslagen.
29. I din skål, læg kagerne, dæk med et lag mousse.
30. Læg endnu et lag gennemblødte kager i kaffe, og derefter endnu et lag mascarpone-fløde.
31. Placer tiramisuen i køleskabet i et par timer, og drys derefter med kakao og nyd!