

Haselnuss-Café-Tiramisu

Ingrédients

- 3 Eier
- 70g Zucker
- 500g Mascarpone
- 100g Haselnusspaste
- 200ml Espresso

Préparation

1. Nach dem klassischen Tiramisu, dem ohne rohe Eier, dem von Karim Bourgi, der Tartenversion, habe ich vor ein paar Wochen das Tiramisu in Pistazienversion gemacht... also musste ich auch die Haselnussversion zubereiten!
2. Mit Kaffee, natürlich, da ich diese Kombination liebe, aber Sie können auch eine Haselnuss-Infusionsmilch nach dem Vorbild der Pistazienversion zubereiten, wenn Ihnen das nicht gefällt; Sie können auch das Rezept für die Creme des Tiramisu ohne rohe Eier anpassen, wenn das Rezept für schwangere Frauen oder kleine Kinder gedacht ist. Ansonsten ist das Rezept sehr einfach und schnell zuzubereiten, aber es erfordert ein wenig Geduld und einige Stunden im Kühlschrank, bevor Sie sich verwöhnen lassen können!
3. Zutaten : Ich habe die Haselnusspaste und den Kaffee Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 20 Minuten + Kühlzeit Für 8 Personen: Zutaten : Etwa dreißig Löffelbiskuits 3 Eier Zucker Mascarpone Haselnusspaste Espresso QS gehackte Haselnüsse Rezept : Trennen Sie die Eiweiße von den Eigelben.
5. Creme entsteht.
6. Mischung hinzu.
7. Kommen wir nun zum Zusammenbauen: Tauchen Sie die Löffelbiskuits in den warmen Kaffee und legen Sie sie auf den Boden Ihrer Form.
8. Gießen Sie dann die Hälfte der Mascarpone/Haselnuss-Creme darüber, glätten Sie die Oberfläche und wiederholen Sie: eine Schicht getränkter Kekse, dann den Rest der Creme (ich habe zwischen den verschiedenen Schichten einige ganze Haselnüsse hinzugefügt).
9. Legen Sie das Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank und bestäuben Sie es dann mit ungesüßtem Kakaopulver und gehackten Haselnüssen, bevor Sie sich verwöhnen lassen!