

Erdbeer-Tiramisu

Ingrédients

- 220g Zucker
- 8 Eigelbe
- 100g Mehl T55
- 500g Mascarpone
- 400g Erdbeeren
- 100g Zucker
- 80g Eigelbe (ca. 5 Eigelbe)
- 100g Mehl T55
- 140g Wasser
- 50g Zucker
- 3 Eigelbe
- 50g Zucker
- 45g vorbereiteter Zitronensirup
- 500g Mascarpone
- 3 Eiweiße
- 20g Zucker
- 350 bis 400g Erdbeeren

Préparation

1. Nach der klassischen Version, der Pistazie, der Haselnuss, der Zitrone, der Version ohne rohe Eier, der Torte, der Charlotte, der Version Grand Chef von Karim Bourgi, bin ich zurück mit einem neuen Tiramisu, um den Frühling zu feiern, und mit ihm die ersten Erdbeeren!
2. Es handelt sich also um eine fruchtige und frische Version, und wie immer beim Tiramisu, wenn Sie wenig Zeit haben oder keinen Ofen, können Sie handelsübliche Löffelbiskuits verwenden.
3. Material: Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood für die Löffelbiskuits sowie für das Sabayon verwendet: Code FLAVIE = 3 Zubehöerteile nach Wahl gratis beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
4. Zutaten: Ich habe Erdbeer-Inspiration von Valrhona gerieben für die Dekoration verwendet (Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website), aber Sie können auch gefriergetrocknete Erdbeerpulver verwenden (Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website).
5. Kommerzielle Zusammenarbeit.
6. Ich habe pasteurisierte Eiweiße verwendet, damit der Kuchen von allen genossen werden kann, sowie das perforierte Blech & die Spritzbeutel von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit.
7. Vorbereitungszeit: 1 Stunde + 12 Minuten Backzeit + 4 Stunden Ruhezeit Für 6 bis 8 Personen: Einkaufsliste: 7 Eiweiße Zucker 8 Eigelbe Mehl T55 QS Puderzucker Saft von 1 Zitrone Mascarpone Erdbeeren Gefriergetrocknete Erdbeerpulver oder Erdbeer-Inspiration Die Löffelbiskuits: Eiweiße (ca.
8. 4 Eiweiße) Zucker Eigelbe (ca.
9. 5 Eigelbe) Mehl T55 QS Puderzucker Sie werden zu viele Biskuits haben, Sie können die Mengen etwas reduzieren, wenn gewünscht, ansonsten halten sie sich gut in einer luftdichten Box für einige Tage.
10. Beginnen Sie mit der Zubereitung einer französischen Meringue: Schlagen Sie die Eiweiße steif, dann festigen Sie sie, indem Sie den Zucker dreimal hinzufügen und die Geschwindigkeit des Mixers allmählich erhöhen.
11. Die Meringue ist fertig, wenn sie glatt, glänzend ist und einen Schnabel bildet.

12. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut einige Sekunden, nur um sie zu integrieren, und beenden Sie, indem Sie das gesiebte Mehl mit einem Spatel unterheben.
13. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von 10 bis 12 mm Durchmesser.
14. Spritzformen von Biskuits von etwa 2 cm Breite und 7 cm Länge.
15. Bestäuben Sie sie einmal mit Puderzucker, wenn der Zucker absorbiert ist, bestäuben Sie sie erneut.
16. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 12 Minuten (je nach Ofen zu überwachen).
17. Lassen Sie abkühlen.
18. Der Zitronen-Infusionssirup: Wasser Zucker Saft von 1 Zitrone Geben Sie alle Zutaten in einen Topf, bringen Sie sie zum Kochen und lassen Sie abkühlen.
19. Das Sabayon: 3 Eigelbe Zucker vorbereiteter Zitronensirup Wenn Sie kein Sabayon machen möchten und es Ihnen nichts ausmacht, rohe Eigelbe zu konsumieren, können Sie die Eigelbe mit dem Zucker schlagen, um sie zu blanchieren, und dann zur Mascarpone-Creme übergehen.
20. Wenn Sie den Cooking Chef zur Zubereitung verwenden, folgen Sie direkt den Anweisungen auf dem Gerät.
21. Andernfalls hier das Rezept: Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, bis die Mischung blanchiert und das Volumen verdoppelt ist.
22. Stellen Sie diese Mischung über ein Wasserbad und schlagen Sie weiter auf dem Herd, um sie zu verdicken.
23. Die Creme sollte glatt sein.
24. Fügen Sie dann nach und nach den Zuckersirup hinzu und schlagen Sie weiter auf dem Herd für etwa zehn Minuten.
25. Schlagen Sie noch etwas außerhalb des Feuers, dann lassen Sie abkühlen.
26. Die Mascarpone-Creme: Das Sabayon Mascarpone 3 Eiweiße Zucker Integrieren Sie die Mascarpone in das Sabayon, indem Sie gut schlagen, um eine homogene Creme zu erhalten.
27. Schlagen Sie die Eiweiße mit dem Zucker, bis sie fest sind.
28. Integrieren Sie die Eiweiße in die Mascarpone-Creme und fahren Sie dann sofort mit dem Schichten fort.
29. Stücke.
30. In einer Form eine Schicht von in Zitronen-Infusionssirup getränkten Löffelbiskuits anrichten.
31. Verteilen Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme und dann die Hälfte der Erdbeeren.
32. Wiederholen Sie mit einer Schicht getränkter Biskuits, der zweiten Hälfte der Erdbeeren und dann dem Rest der Mascarpone-Creme.
33. Glätten Sie die Oberfläche und stellen Sie das Tiramisu für mindestens 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank.
34. Bestäuben Sie die Oberfläche mit geriebener Erdbeer- oder Himbeer-Inspiration oder gefriergetrocknetem Erdbeerpulver, bevor Sie genießen!