

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g Kaffeepulver + 250g kochendes Wasser
- 200g Wasser + 250g Zucker
- 1 Tasse Espresso
- 500g Mascarpone
- 50g Zucker
- 62g Wasser
- 139g Zucker
- 91g Eiweiß
- 157g Schlagsahne

Préparation

1. Es ist schon lange her, dass ich Tiramisu gemacht habe, also konnte ich natürlich nicht widerstehen, als Karim Bourgi sein Rezept geteilt hat, und das nicht länger als ein paar Tage!
2. Das Rezept ist komplizierter als das von meinem gewohnten Tiramisu, da die Eigelb und Eiweiß gekocht werden (dank eines Zuckersirups, Sabayon und italienischer Meringue), aber dadurch ist die Creme weniger „empfindlich“ und das Tiramisu kann länger aufbewahrt werden.
3. Normalerweise mache ich meine Löffelbiskuits selbst (wirklich einfach zu machen, das Rezept finden Sie hier), aber aufgrund von Mehlknappheit versuche ich, meine Vorräte zu schonen, und habe daher Löffelbiskuits gekauft.
4. Einige Details zu diesem Rezept: Karim Bourgi reibt etwas Schokolade (den Manjari von Valrhona) auf jede Schicht der getränkten Biskuits, bevor er die Mascarpone-Creme hinzufügt (ich hatte diese Schokolade nicht zur Verfügung und mag das Tiramisu wirklich sehr klassisch, also habe ich sie weggelassen).
5. Für den Kaffeelikör habe ich keine Espressomaschine und keinen Kaffeepulver, also habe ich meine eigene Mischung gemacht, heißes, leicht gesüßtes Wasser, in das ich löslichen Kaffee hinzugefügt habe, bis ich das gewünschte Ergebnis hatte.
6. Ich habe auch ein wenig Amaretto in den Einweichsirup gegeben, aber das ist völlig optional.
7. Wie immer sollte das Tiramisu leicht im Voraus zubereitet werden, damit es einige Stunden im Kühlschrank fest werden kann.
8. So, jetzt wissen Sie alles, holen Sie den Mascarpone heraus!
9. Kaffeepulver zu.
10. Kochen.
11. Mischen Sie beides und fügen Sie den Espresso hinzu.
12. Oder wie ich, mischen Sie kochendes Wasser, etwas Zucker und einige Löffel löslichen Kaffee.
13. Mischung zu erhalten).
14. Sabayon: Eigelb Zucker Wasser Bereiten Sie ein Wasserbad vor.
15. Geben Sie das Wasser und dann den Zucker in einen Topf.
16. Sirup.
17. Fügen Sie nach und nach die Eigelbe in den heißen Sirup hinzu, während Sie ständig von Hand schlagen.
18. Stellen Sie die Schüssel mit der Mischung auf ein Wasserbad und schlagen Sie weiter, bis Sie eine Temperatur von 80°C erreichen (achten Sie darauf, gut zu rühren, damit die Eigelbe nicht gerinnen).
19. Gießen Sie dann die Mischung in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Schneebesen und schlagen Sie

bei hoher Geschwindigkeit, bis das Sabayon abgekühlt ist und eine aufgeblähte, helle Mischung entsteht, die einen Band zieht.

20. Sie es.

21. Wenn der Sirup 110°C erreicht, beginnen Sie, die Eiweiße zu schlagen, bis sie schaumig werden.

22. Wenn der Sirup 118-120°C erreicht, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl über die geschlagenen Eiweiße, während Sie weiter schlagen.

23. Schlagen Sie die Meringue, bis sie abgekühlt ist und eine schöne Spitzenform hat.

24. Mascarpone-Creme: Alle vorherigen Zutaten Schlagsahnen in einer Schüssel mischen Sie die Schlagsahne und die Hälfte des Sabayons.

25. Mischen Sie die andere Hälfte des Sabayons mit der Mascarpone-Sahne-Mischung.

26. Mischen Sie die beiden Zubereitungen zusammen und gießen Sie alles in die italienische Meringue und rühren Sie vorsichtig mit einem Spatel um.

27. Schichtung: QS ungesüßtes Kakaopulver Löffelbiskuits (etwa vierzig) Jetzt geht es ans Schichten: Tauchen Sie die Löffelbiskuits in den Kaffeelikör.

28. In Ihrem Gericht legen Sie die Biskuits aus, decken Sie sie mit einer Schicht Mousse ab.

29. Legen Sie erneut eine Schicht in Kaffee getränkter Biskuits und dann wieder Mascarpone-Mousse.

30. Stellen Sie das Tiramisu für einige Stunden in den Kühlschrank und bestäuben Sie es dann mit Kakaopulver und genießen Sie!