

Pistazien-Tiramisu

Ingrédients

- 250 bis 300g Milch
- 40g Pistazienpüree (1)
- 3 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 80g Zucker
- 500g Mascarpone
- 125g Pistazienpüree (2)

Préparation

1. Ich habe hier bereits mehrere Tiramisu-Rezepte veröffentlicht, aber immer in der traditionellen Kaffeeverversion, also hier ist ein weiteres zur Abwechslung: ein Pistazien-Tiramisu.
2. Das Rezept ist sehr einfach, es enthält nur ein Eiweiß mehr im Vergleich zum klassischen Rezept, um die Dichte des Pistazienpürees auszugleichen.
3. Wenn Sie ein Rezept ohne rohe Eier möchten, können Sie dieses Rezept als Ersatz für die Creme verwenden.
4. Und wie immer beim Tiramisu, kein Ofen nötig (außer natürlich, wenn Sie Ihre Löffelbiskuits selbst machen wollen).
5. Für eine etwas andere Version können Sie der Creme und/oder der Tränke etwas Orangenblütenwasser hinzufügen. Zutaten: Ich habe das Pistazienpüree und die gehackten Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht angegliedert).
6. Pistazienpüree (1).
7. Creme erhalten.
8. Mischung heben.
9. Dann zum Zusammenbauen übergehen: Tauchen Sie die Löffelbiskuits in die noch warme Pistazienmilch und legen Sie sie auf den Boden Ihrer Form.
10. Dann die Hälfte der Mascarpone-Pistazien-Creme darüber gießen, Oberfläche glattstreichen und wiederholen: eine Schicht getränkter Biskuits, dann der Rest der Creme.
11. Stellen Sie das Tiramisu für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank und bestäuben Sie es dann mit gehackten Pistazien, bevor Sie es genießen!