

Tarte wie ein Tiramisu

Ingrédients

- 60g Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 50g Ei
- 180g T55 Mehl
- 50g Maisstärke
- 60g Eiweiß
- 50g Zucker
- 40g Eigelb
- 50g T55 Mehl
- 90g Vollmilch
- 90g flüssige Sahne
- 35g Eigelb
- 15g Zucker
- 70g dunkle Schokolade mit 66% Kakao (ich habe Valrhona Caraïbes verwendet)
- 1 Teelöffel Instantkaffee
- 25g leicht erwärmte flüssige Sahne
- 25g Zucker
- 31g Wasser
- 70g Zucker
- 45g Eiweiß
- 70g Schlagsahne

Préparation

1. Die Rückkehr dieses Tortenrings von Buyer, den ich so sehr liebe!
2. Dieses Mal habe ich ihn benutzt, um eine Tiramisu-Torte zu machen; Diese Idee stand schon sehr lange auf meiner Liste von Rezepten, aber ich liebe das klassische Tiramisu so sehr, dass ich Angst hatte, enttäuscht zu sein, wenn ich das Rezept ändere und Zutaten hinzufüge, um eine Torte zu erhalten.
3. Schließlich, wie Sie sich denken können, da ich das Rezept hier poste, überhaupt keine Enttäuschung, sondern eine köstliche Torte, die die Grundelemente des Tiramisu, Kaffee, Mascarpone und Schokolade gut zur Geltung bringt.
4. Ich habe das Rezept für die Mascarpone-Creme von Karim Bourgi wiederverwendet, es ist perfekt und ermöglicht es, die Torte länger aufzubewahren, da die Eier gegart werden, im Gegensatz zu klassischen Rezepten.
5. Mandelpulver.
6. Fügen Sie das Ei hinzu und enden Sie mit dem Mehl und der Maisstärke.
7. Mischen Sie, bis ein homogener Teig entsteht, nicht länger, formen Sie eine Kugel, dann wickeln Sie sie ein und kühlen Sie sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank.
8. Rollen Sie dann den Teig auf 2 mm Dicke aus und legen Sie Ihren Kreis aus.
9. Kühlen Sie ihn mindestens 40 Minuten im Kühlschrank oder mindestens 20 Minuten im Gefrierschrank, bevor Sie ihn 9 Minuten bei 170°C backen.
10. Eiweiß.
11. Wenn sie anfangen zu schäumen, fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, während Sie weiter schlagen, um eine glatte und glänzende Meringue zu erhalten.
12. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und rühren Sie einige Sekunden lang, um sie schnell in das Eiweiß

einzumischen.

13. Fügen Sie das gesiebte Mehl hinzu und mischen Sie behutsam mit einem Spatel.
14. Stoppen Sie, sobald das Mehl eingearbeitet ist und der Teig gut homogen ist.
15. Gießen Sie es in einen Spritzbeutel mit einer kleinen glatten Tülle (10 oder 12 mm).
16. Spritzen Sie einen Kreis von etwa 20 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
17. Mit Puderzucker bestreuen, einige Sekunden warten und dann wieder bestreuen.
18. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 Minuten, dann lassen Sie es abkühlen.
19. Kaffee Imprägnierung: Nach Belieben Kaffee (nach Wahl, Espresso oder andere) Nach Belieben Zucker Bereiten Sie einen Kaffee zu und süßen Sie ihn leicht.
20. Zucker.
21. Erhitzen Sie die Milch mit der Sahne.
22. Gießen Sie die Hälfte der heißen Flüssigkeit über die Eier und rühren Sie gut um, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
23. Kochen Sie bei schwacher Hitze bis 85°C, dabei ständig rühren, dann über die Schokolade und den löslichen Kaffee gießen.
24. Gut mischen, bei Bedarf einen Stabmixer verwenden, um eine glatte und glänzende Creme zu erhalten.
25. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.
26. Sahne.
27. Sie davon ab.
28. Fügen Sie nach und nach die Eigelbe der heißen Sirupmischung hinzu und rühren Sie ständig.
29. Erhitzen Sie dann diese Mischung in einem Wasserbad, immer rührend, bis sie 80°C erreicht ist.
30. Dann gießen Sie die Mischung in die Schüssel der Küchenmaschine und rühren Sie bei hoher Geschwindigkeit, bis die Mischung abkühlt, aufschäumt, weiß wird und ein Band bildet.
31. Zucker.
32. Wenn er bei 110°C ist, fangen Sie an, das Eiweiß zu schlagen.
33. Wenn der Sirup bei 118°C ist, gießen Sie ihn in einem dünnen Strahl über das schaumige Eiweiß.
34. Rühren Sie weiter, bis die Meringue vollständig abgekühlt und am Ende fest und glänzend ist.
35. Schlagsahne zu schlagen.
36. Mischen Sie die Schlagsahne mit der Hälfte des Sabayons.
37. Mischen Sie den Mascarpone mit der anderen Hälfte des Sabayons.
38. Mischen Sie die beiden Cremes, dann fügen Sie sie vorsichtig zur italienischen Meringue hinzu, indem Sie sie mit einem Spachtel vorsichtig vermischen.
39. Zusammenbau und Dekoration: Nach Belieben Kakaopulver Verteilen Sie die cremige Schokoladen-Kaffee-Mischung auf dem Tortenboden.
40. Legen Sie den Löffelbiskuit darüber und tränken Sie ihn mit einem Pinsel in Kaffee.
41. Verteilen Sie die Mascarpone-Creme bis zum Rand, dann geben Sie die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse und spritzen Sie Kugeln über die gesamte Oberfläche der Torte.
42. Bestreuen Sie mit zuckerfreiem Kakao, dann genießen Sie es!