

Gefrorener Tiramisu-Baumkuchen

Ingrédients

- 50g Kristallzucker
- 40g Eigelb (ca. 5 Eigelb)
- 50g T55 Mehl
- 4 Eier
- 100g Zucker
- 500g Mascarpone
- 100g Sahne, steif geschlagen

Préparation

1. Jedes Jahr schlage ich Ihnen ein Rezept für eine Eishûche vor, also hier ist das für dieses Jahr!
2. Sie ist super einfach zuzubereiten und erfordert keine Eismaschine, und wenn Sie eine noch schnellere Version wünschen, können Sie im Handel Löffelbiskuits kaufen und nur die Creme zubereiten. Wichtig ist, dass Sie daran denken, sie zu entformen, wenn sie gut gefroren ist, aber etwa zwanzig Minuten warten, bevor Sie sie essen, damit sie die richtige Textur hat!
3. Material: Bûche-Form Zubereitungszeit: 35 Minuten + 15 Minuten Backzeit + Gefrierzeit Für eine 25cm Bûche (die Mengenangaben sind für eine Standard-25cm-Form, wenn Sie die gleiche wie ich verwenden, können Sie die Menge der Creme etwas reduzieren): Löffelbiskuit: Eiweiß (ca. 4 Eiweiß) Kristallzucker Eigelb (ca. 5 Eigelb) T55 Mehl QS Puderzucker Beginnen Sie mit der Zubereitung einer französischen Meringue: Schlagen Sie die Eiweiße steif, dann fügen Sie den Zucker in drei Portionen hinzu und erhöhen dabei allmählich die Geschwindigkeit des Mixers.
4. Die Meringue ist fertig, wenn sie glatt, glänzend ist und Spitzen zieht.
5. Fügen Sie dann die Eigelbe hinzu und schlagen Sie erneut ein paar Sekunden, gerade genug, um sie zu integrieren.
6. Beenden Sie, indem Sie vorsichtig das gesiebte Mehl mit einem Teigschaber unterheben.
7. Spritzen Sie zwei Bahnen mit Löffelbiskuits auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (eine für die Basis der Bûche, eine für die Mitte).
8. Bestäuben Sie mit Puderzucker zweimal und backen Sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 bis 12 Minuten.
9. Lassen Sie sie abkühlen.
10. Mascarpone-Mousse: 4 Eier Zucker Mascarpone Sahne, steif geschlagen Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb.
11. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, dann fügen Sie den Mascarpone hinzu.
12. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie es unter die vorherige Mischung, und fügen Sie schließlich die geschlagene Sahne hinzu.
13. Zusammenbau: QS Espresso-Kaffee QS Amaretto (optional) Füllen Sie die Hälfte der Mousse auf den Boden der Form.
14. Fügen Sie den ersten Biskuit hinzu, der in einer Mischung aus Kaffee und Amaretto (oder nur Kaffee, je nach Geschmack) getränkt ist.
15. Decken Sie mit Mousse ab, dann beenden Sie mit dem zweiten getränkten Biskuit.
16. Stellen Sie in den Gefrierschrank bis zur vollständigen Festigung.

19. Fertigstellung: Ungesüßtes Kakaopulver Entformen Sie die Bûche und lassen Sie sie etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

20. Bestäuben Sie mit Kakao vor dem Servieren, dann genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com