

Tiramisu kun hazelnuto kaj kafon

Ingrédients

- 3 ovojn
- 70g da sukero
- 500g da mascarpone
- 100g da hazela pureo
- 200ml da kaf' espresso

Préparation

1. Post la klasika tiramisu, tiu sen krudaj ovojn, tiu de Karim Bourgi, la tarta versio, mi faris anta kelkaj semajnoj la tiramisu pistacia versio... do necesas, ke mi realigu anka la hazelan version!
2. Kun kafon, kompreneble, ar mi amas tiun asocion, sed vi povas fari imbibitan lakton kun hazelo la la modelo de tiu kun pistacio se vi ne atendas tion; vi anka povas adapti la recepton de la kremon de tiramisu sen krudaj ovojn se la recepto estas destinitaj al gravedi anta virinoj a junaj infanoj Alie, la recepto estas tre simpla kaj rapida por fari, sed necesas iom da pacienco kaj kelkaj horoj en la fridujo anta ol vi povos ui!
3. Ingrediencoj : Mi uzis la hazelan pureon kaj la kafon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
4. Preparotempo : 20 minutoj + ripozo en la malvarmeta Por 8 personoj : Ingrediencoj : irka tridek bisquit'oj 3 ovojn da sukero da mascarpone da hazela pureo da kaf' espresso QS da hakitaj hazeloj Recepto : Separu la blankojn de la umoj.
5. Batetu la umojn kun da sukero por blanki ilin, poste aldonu la mascarpone kaj la hazelan pureon kaj batetu is vi havas homogenan kremon.
6. Poste, batetu la blankojn de la ovo kun la restaj da sukero is ili estas bone firmintaj, kaj aldonu ilin delikate al la anta a miksa o per spatulo.
7. Poste, pasu al la muntado: trempu la bisquit'ojn en la varmigitan kafon, kaj metu ilin en la fundon de via plado.
8. Versu poste la duonon de la mascarpone/hazela krem'ojn super, glatigu la surfacon, kaj ripetu: unu tavolo de imbitaj bisquit'oj, poste la reston de la krem'ojn (mi aldonis kelkajn tutajn hazelojn inter la diversaj tavoloj).
9. Metu la tiramisun en la fridujo dum minimum 4h, poste pulvorizu in per sen-sukra kakao kaj hakitaj hazeloj anta ol ui!