

Citrona tiramisuo

Ingrédients

- 1 ovo
- 40g da sukero
- 45g da citronosuko
- 65g da butero
- 140g da akvo
- 170g da citronosuko
- 75g da sukero
- 3 ovoj
- 60g da sukero
- 500g da mascarpone

Préparation

1. Mi da rigas mian serion de tiramisuo kun vigliga kaj acida versio, 100% citrono!
2. La sezonaj fruktoj komencas malaperi, sed citrusoj ankoraŭ estas por naski nian ŝadon, kaj citrono bone kunfandi as kun la mascarpone en ĉi tiu bongusta tiramisuo. Kaj kompreneble, se necese (ekzemple por infanoj aŭ gravedaj virinoj), vi povas uzi la recepton pri kremo sen krudaj ovoj de ĉi tiu tiramisuo.
3. Miksu la sukeron kun la citronozestoj.
4. Aldonu la ovon, bone miksu, poste aldonu la citronosukon.
5. Densigu sur malalta fajro sen ese movante.
6. Kiam la kremo diki iĝas, lasu ĝin malvarmi ĉi kelkajn minutojn for de la fajro, poste aldonu buteron tranĉitan en malgrandajn pecojn.
7. Mu blendu la kremon per mergmiksilo dum kelkaj minutoj ĝis ĉi estas tute glata kaj la butero tute enmiksi iĝas.
8. Konservu en la fridujo ĝis la muntado.
9. Boligu akvon kaj sukeron.
10. For de la fajro, aldonu la citronosukon.
11. Konservu ĝis la muntado.
12. Apartigu la blankojn de la ovoflavoj.
13. Vipu la ovoflavojn kun ĉi da sukero ĝis ili blanki iĝas.
14. Aldonu la mascarpone-ksu kaj bone miksu.
15. Batiu la ovoflavajn blankojn kun la cetero de la sukero.
16. Enkorporu delikate la blankojn al la antaŭa miksaĵo, poste pasu al muntado.
17. La muntado : ĉirkaŭ tridek kuko-biskvitoj. Kelkaj citronozestoj. Trempu la kuko-biskvitojn en la citronosiropon kaj metu ilin ĉe la fundo de via plado.
18. Aldonu duonon de la mascarpone-muso, poste lemon curd.
19. Metu duan tavolon de trempitaj biskvitoj, poste denove lemon curd.
20. Poste, veru la restaĵon de muso.
21. Glatigu la surfacon.
22. Por la ornamo, mi faris marbrigon kiel milfolia deserto kun la cetero de lemon curd, sed vi povas simple ornamu kun citronozestoj.
23. Metu la tiramisuaon malvarmetigi dum almenaŭ 4 horoj antaŭ ol uzi ĝin!

