

Pistaka tiramisuo

Ingrédients

- 250 is 300g da lakto
- 40g da pistaka pureo (1)
- 3 ovflavoj
- 4 ovblankoj
- 80g da sukero
- 500g da mascarpone
- 125g da pistaka pureo (2)

Préparation

1. Mi jam publikigis plurajn receptojn de tiramisuo ĉi tie, sed ĉiam en tradicia kafo-versio, do ĉi tiu alia por iom an ĉi: pistaka tiramisuo.
 2. La recepto estas tre simpla, ĉi enhavas nur unu plian blankon al kompare kun la klasika recepto por kompensi la densecon de pistaka pureo.
 3. Se vi volas recepton sen krudaj ovojn, vi povas uzi tiun recepton kiel anstataŭaĵo por la kremo.
 4. Kaj kiel ĉiam kun tiramisuo, ne estas bezono de forno (escepte kompreneble se vi decidus fari viajn proprajn krokedbiskvitojn).
 5. Por iom diversa versio, vi povas aldoni iom da oran floro en la kremon kaj/aŭ la trempa likvaĵo.
- Ingrediencaĵoj: Mi uzis la pistaka pureo kaj la hakitajn pistakojn. Kodo: ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (mal topante).
6. Varmigu la lakton kun la pistaka pureo (1).
 7. Batu la ovflavojn kun da sukero por ili blanki ĉi, poste aldonu la mascarpone kaj la pistaka pureo (2) kaj batu ĉi kiam vi havas homogenan kremon.
 8. Poste, batu la ovblankojn kun la restanta da sukero ĉi ili stari as forte, kaj aldonu ĉi delikate al la antaŭa miksaĵo per plasta spatelo.
 9. Poste, komencu la muntadon: trempu la biskvitojn en la ankoraŭ varma pistaka lakto, kaj metu ĉi ĉi la fundo de via telero.
 10. Veru poste la duonon de la mascarpone/pistaka kremo super, glatigu la surfacon, kaj rekomencu: tavolon de malsekigitaj biskvitoj, poste la reston de kremo.
 11. Metu la tiramisuo en la fridujon dum minimume 4 horoj, poste aspergu ĉi ĉi per hakitaj pistakoj antaŭ ol ĉi ĉi!