

Glacia tiramisu-buko.

Ingrédients

- 50g da kristala sukero
- 40g da flava oĵ de ovoĵ (ĉirkaŭ 5 flava oĵ)
- 50g da faruno T55
- 4 ovoĵ
- 100g da sukero
- 500g da maskarpono
- 100g da likva kremo muntita en kremo batita

Préparation

1. ĉiun jaron mi proponas al vi recepton de glacia bûche, do ĉi tiu de ĉi tiu jaro!
2. ĉi estas tre facile farebla kaj ne postulas glaciigilon, kaj se vi volas ankoraŭ pli rapidan version, vi povas aĉeti biskvitojn en vendejo kaj prepari nur la kremon. Sola grava afero, pensu demoldi ĉi ĉi kiam ĉi estas bone frostigita, sed atendu ĉirkaŭ dudek minutojn antaŭ man ĉi ĉi en por ĉi ustigi la teksturon!
3. Ilaro : Moule à bûche Prepara tempo : 35 minutoj + 15 minutoj de bakado + frostado Por bûche de 25cm (la kvantoj estas por klasika muldilo de 25cm, se vi uzas la saman kiel mi, vi povas iom redukti la kremokvanton) :
Biskvito : da blankoj de ovoĵ (ĉirkaŭ 4 blankoj) da kristala sukero da flava oĵ de ovoĵ (ĉirkaŭ 5 flava oĵ) da faruno T55 QS da sukero frosta Komencu per la preparo de franca meringo: batu la blankojn ĉi ĉi firma, poste firmigu ilin aldonante la sukron en tri fojojn dum vi progresigas la rapidecon de la robot.
4. La meringo estas preta kiam ĉi estas glata, brila kaj formiĝas birdobe o.
5. Tiam aldonu la flava oĵn kaj batu denove kelkajn sekundojn, sufiĉe por ilin enkorpori.
6. Finu aldonante delikate la tamizitan farunon per forglavujo.
7. Spicu du bandojn de biskvitoj sur bakpleto kovrita per bakpapiro (unu por la bazo de la bûche, unu por la centro).
8. Polvigu dufoje per frosta sukero, poste baku en antaŭvarmigita forno je 180°C dum 10 ĉi 12 minutoj.
9. Lasu malvarmigi.
10. Maksarponaj aĉi mo : 4 ovoĵ da sukero da maskarpono da likva kremo muntita en kremo batita Apartigu la blankojn de la flava oĵ.
11. Batu la flava oĵn kun la sukero, tiam aldonu la maskarponon.
12. Batu la blankojn ĉi ĉi firma, kaj enkorporu ilin al la antaŭa miksa o, kaj fine aldonu la kremon batitan.
13. Asembleo : QS da espressa kafo QS da amaretto (opcia) Veru duonon de la aĉi mo en la fundo de la muldilo.
14. Aldonu la unuan biskviton trempitan en miksa o de kafo-amaretto (aĉi nur kafo la ĉi viaj gustoj).
15. Kovru per aĉi mo, kaj finu kun la dua trempita biskvito.
16. Metu en la frostujo ĉi la preno kompleta.
17. Fina oĵ : Kakao ne sukereca en pulvoro Demoldigu la bûche, kaj lasu ĉi ĉi en ĉi ambra temperaturo ĉirkaŭ 20 minutojn.
18. Polvigu per kakao antaŭ servi, kaj ĉi ĉi ĉi!