

Tiramisú de pistacho

Ingrédients

- 250 a 300g de leche
- 40g de puré de pistacho (1)
- 3 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 80g de azúcar
- 500g de mascarpone
- 125g de puré de pistacho (2)

Préparation

1. Ya he publicado varias recetas de tiramisú por aquí, pero siempre en versión tradicional con café, así que aquí hay otra para variar un poco: un tiramisú de pistacho.
2. La receta es muy simple, solo lleva una clara de huevo adicional en comparación con la receta clásica para compensar la densidad del puré de pistacho.
3. Si quieres una receta sin huevos crudos, puedes utilizar esta receta en sustitución de la crema.
4. Y como siempre con el tiramisú, no necesitas horno (excepto, por supuesto, si decides hacer tus propios bizcochos de soletilla caseros).
5. Para una versión un poco diferente, puedes añadir un poco de agua de azahar en la crema y/o en el líquido de remojo. Ingredientes: Utilicé el puré de pistacho y los pistachos picados de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Calienta la leche con el puré de pistacho (1).
7. Bate las yemas de huevo con de azúcar hasta que se blanqueen, luego añade el mascarpone y el puré de pistacho (2) y bate hasta obtener una crema homogénea.
8. Luego, bate las claras de huevo con los de azúcar restantes hasta que estén bien firmes, y añádelas delicadamente a la mezcla anterior con una espátula de silicona.
9. Luego, pasa al montaje: sumerge los bizcochos de soletilla en la leche con pistacho aún caliente, y colócalos en el fondo de tu fuente.
10. Luego vierte la mitad de la crema de mascarpone/pistacho por encima, alisa la superficie, y repite: una capa de bizcochos empapados, luego el resto de la crema.
11. Coloca el tiramisú en el refrigerador durante al menos 4 horas, luego espolvoréalo con pistachos troceados antes de disfrutarlo!