

Tiramisú de avellanas y café

Ingrédients

- 3 huevos
- 70g de azúcar
- 500g de mascarpone
- 100g de crema de avellanas
- 200ml de café expreso

Préparation

1. Después del tiramisú clásico, el sin huevos crudos, el de Karim Bourgi, la versión tarta, hace unas semanas hice el tiramisú versión pistacho... así que tenía que hacer también la versión avellana!
2. Con café, por supuesto, ya que me encanta esta combinación, pero puedes hacer una leche de remojo de avellanas siguiendo el ejemplo de la de pistacho si no te gusta; también puedes adaptar la receta de la crema del tiramisú sin huevos crudos si la receta está destinada a mujeres embarazadas o a niños pequeños .
3. De lo contrario, la receta es muy sencilla y rápida de hacer, pero tendrás que ser paciente y dejarlo en el refrigerador durante algunas horas antes de disfrutarlo!
4. Ingredientes: Usé la crema de avellana y el café de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Separe las claras de las yemas.
6. Bata las yemas con de azúcar hasta que blanqueen, luego agregue el mascarpone y la crema de avellanas y bata hasta obtener una crema homogénea.
7. Luego, bata las claras de huevo con los de azúcar restantes hasta que estén bien firmes, y agréguelas delicadamente a la mezcla anterior usando una espátula.
8. Luego, pasa al montaje: remoja los bizcochos de soletilla en el café tibio-caliente, y colócalos en el fondo de tu plato.
9. Luego vierte la mitad de la crema de mascarpone/avellana encima, alisa la superficie, y repite: una capa de bizcochos remojados, luego el resto de la crema (agregué algunas avellanas enteras entre las capas).
10. Coloca el tiramisú en el refrigerador durante al menos 4 horas, luego espolvorea con cacao en polvo sin azúcar y avellanas picadas antes de disfrutarlo!