

Pistachio Tiramisu

Ingrédients

- 8 hengelle:
- 40 g pistaasipyreetä (1)
- 3 keltuaista
- 4 valkuaista
- 80 g sokeria
- 500 g mascarponea
- 125 g pistaasipyreetä (2)

Préparation

1. Olen jo julkaissut useita tiramisureseptejä täällä, mutta aina perinteisessä kahviversiossa, joten tässä on toinen vaihtoehto vaihtelun vuoksi: pistaasitiramisu.
2. Ohje on erittäin yksinkertainen, se sisältää vain yhden kananmunan valkuaisen lisää verrattuna klassiseen reseptiin kompensoimaan pistaasipyreen tiheyttä.
3. Jos haluat reseptin ilman raakoja munia, voit käyttää tätä reseptiä kerman sijasta.
4. Ja kuten aina tiramisun kanssa, ei tarvitse uunia (paitsi tietenkin, jos päätät tehdä sokerikeksejä itse).
5. Erilaisemman version saamiseksi voit lisätä hieman appelsiinikukkavettä kermaan ja/tai liotukseen käytettävään nesteeseen Ainekset: Olen käyttänyt pistaasipyreetä ja hienonnettuja pistaaseja Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
6. Kuumenna maito pistaasipyreen (1) kanssa.
7. Vatkaa keltuaiset sokerin kanssa vaaleiksi, lisää sitten mascarpone ja pistaasipyree (2) ja vatkaa, kunnes saat tasaisen kerman.
8. Sen jälkeen vatkaa valkuaiset jäljellä olevan sokerin kanssa, kunnes ne ovat hyvin kovia, ja lisää ne varovasti edelliseen seokseen kumilastalla.
9. Siirry sitten kokoamiseen: kasta sokerikeksit vielä lämpimään pistaasimaidossa ja aseta ne astian pohjalle.
10. Kaada sitten puolet mascarpone/pistaasikermasta päälle, tasoita pinta ja toista: kerros kostutettuja keksejä, sitten loput kermasta.
11. Aseta tiramisu jääkaappiin vähintään 4 tunniksi, ja ripotele päälle murskattuja pistaaseja ennen nauttimista!