

Mansikkatiramisu

Ingrédients

- 220g sokeria
- 8 munankeltuaista
- 100g vehnä jauhoja T55
- 1 sitruunan mehu
- 500g mascarponea
- 400g mansikoita
- 100g sokeria
- 80g munankeltuaisia (noin 5 keltuaista)
- 100g vehnä jauhoja T55
- 140g vettä
- 50g sokeria
- 1 sitruunan mehu
- 3 munankeltuaista
- 50g sokeria
- 45g valmistettua sitruunasiirappia
- 500g mascarponea
- 3 munanvalkuaista
- 20g sokeria

Préparation

1. Versio klassinen, pistaasi, saksanpähkinä, sitruuna, ilman raakoja munia, piirakka, charlotte, versio suuren mestarin Karim Bourgin valmistamana, olen taas täällä uuden tiramisun kanssa juhlistamaan kevään saapumista ja sen mukana ensimmäisiä mansikoita!
2. Tämä on siis hedelmäinen ja raikas versio, ja kuten aina tiramisun kanssa, jos sinulta puuttuu aikaa tai sinulla ei ole uunia, voit käyttää kaupasta ostettuja sokerikeksejä.
3. Tarvikkeet: Käytin omaa Kenwood Cooking Chefii keksin valmistamiseen sekä sabayonin tekemiseen: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
4. Ainekset: Käytin mansikka-inspiraatiota Valrhonalta viimeistelyyn (koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennus koko sivustolta) mutta voit myös käyttää kuivattuja mansikkajauheita (koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennus koko sivustolta).
5. Kaupallinen yhteistyö.
6. Käytin pastöroituja munanvalkuaisia, jotta kakku olisi kaikkien nautittavissa, sekä reikällistä peltiä & pursotuspusseja Guy Demarletta: suosituskoodi FLAVIE10 rekisteröitymisen yhteydessä, saat 10 alennusta ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
7. Valmistusaika: 1 tunti + 12 minuuttia paistoaikaa + 4 tuntia lepotaukoa 6-8 hengelle: Ostoslista: 7 munanvalkuaista sokeria 8 munankeltuaista vehnä jauhoja T55 QS tomosokeria 1 sitruunan mehu mascarponea mansikoita Kuivattuja mansikkajauheita tai mansikka-inspiraatiota Sokerikeksit: munanvalkuaisia (noin 4 valkuaista) sokeria munankeltuaisia (noin 5 keltuaista) vehnä jauhoja T55 QS tomosokeria Sinulle tulee liikaa keksejä, voit vähentää määriä hieman, jos haluat, muuten ne säilyvät hyvin tiiviissä astiassa muutaman päivän.
8. Aloita valmistamalla ranskalainen marenki: vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää sokeri kolmessa erässä ja lisää vähitellen koneen nopeutta.
9. Marenki on valmis, kun se on sileää, kiiltävää ja muodostaa nokan.
10. Lisää sitten munankeltuaiset ja vatkaa vielä muutama sekunti, juuri sen verran, että ne sekoittuvat, ja viimeistele siivilöimällä jauhot taikinan joukkoon.

11. Laita taikina pursotuspussiin, jossa on 10-12 mm leveä pyöreä tyllä.
12. Pursota keksejä, jotka ovat noin 2 cm leveitä ja 7 cm pitkiä.
13. Siivilöi tomosokeria ensimmäisen kerran, kun sokeri on imeytynyt, siivilöi uudelleen.
14. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 10-12 minuuttia (valvo uunia).
15. Anna jäähtyä.
16. Sitruunasiirappi: vettä sokeria 1 sitruunan mehu Laita kaikki ainekset kattilaan, kiehauta ja anna jäähtyä.
17. Sabayon: 3 munankeltuaista sokeria valmistettua sitruunasiirappia Jos et halua tehdä sabayonia ja raakojen keltuaisten syöminen ei ole ongelma, voit vatkata keltuaiset sokerin kanssa vaaleaksi ja siirtyä mascarponekermaan.
18. Jos käytät Cooking Chefiä sen valmistamiseen, seuraa ohjeita suoraan laitteessa.
19. Muuten, tässä on resepti: vatkaa munankeltuaiset sokerin kanssa, kunnes seos vaalenee ja kaksinkertaistuu.
20. Laita seos vesihauteeseen ja jatka vatkaamista liedellä sakeuttamiseksi.
21. Kerman tulee olla sileää.
22. Lisää sitten siirappia vähitellen jatkaen vatkaamista liedellä noin kymmenen minuutin ajan.
23. Vatkaa vielä hetki pois liedeltä ja anna jäähtyä.
24. Mascarponekerma: Sabayon mascarponea 3 munanvalkuaista sokeria Sekoita mascarpone sabayoniin hyvin vatkaamalla, jotta saat homogeenisen kerman.
25. Vatkaa munanvalkuiset sokerin kanssa, kunnes ne ovat hyvin kovia.
26. Sekoita valkuiset mascarponekermaan ja siirry heti kokoamiseen.
27. Kokoaminen & viimeistelyt: 350- mansikoita Leikkaa mansikat paloiksi.
28. Laita astiaan kerros sokerikeksejä, jotka on kostutettu sitruunasiirapissa.
29. Levitä puolet mascarponekermasta, sitten puolet mansikoista.
30. Toista kerros kostutettuja keksejä, toisen puolen mansikoista ja sitten loput mascarponekermaa.
31. Tasaa pinta ja laita tiramisu jääkaappiin vähintään 3-4 tunniksi.
32. Sitten siivilöi pinnalle mansikka- tai vadelma-inspiraatiota tai kuivattuja mansikkajauheita ennen kuin nautit!