

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kahvia jauheena + 250g kiehuva vettä
- 200g vettä + 250g sokeria
- 1 kuppi espressoa
- 500g mascarponea
- 50g sokeria
- 62g vettä
- 139g sokeria
- 91g valkuaisia
- 157g kermavaahtoa

Préparation

1. Oli kulunut pitkä aika siitä, kun olin viimeksi tehnyt tiramisua, joten kun Karim Bourgi jakoi reseptinsä, en tietenkään voinut vastustaa sitä enää kuin muutaman päivän!
2. Resepti on monimutkaisempi kuin tavallinen tiramisuni, koska keltuaiset ja valkuaiset kypsennetään (sokerisiirapin, sabayoni ja italialaisen marengin avulla), mutta näin ollen kerma on vähemmän "herkkä" ja tiramisu säilyy pidempään.
3. Tavallisesti teen itse sormikeksejäni (todella helppoja tehdä, voit löytää reseptin täältä), mutta jauhopulan vuoksi yritän säästää varojani ja ostin siksi sormikeksejä.
4. Joitakin yksityiskohtia tästä reseptistä: Karim Bourgi raastaa hieman suklaata (Valrhonan Manjari) jokaisen kostutettujen keksejen kerroksen päälle ennen kuin laittaa mascarponevaahdon (minulla ei ollut tätä suklaata saatavilla, ja pidän todella klassisesta tiramisusta, joten en laittanut sitä).
5. Sitten, kahvisiirtoa varten, minulla ei ole espresso-konetta eikä jauhetta, joten tein oman sekoitukseni, kuumaa hieman makeaa vettä, johon lisäsin pikakahvia, kunnes sain haluamani tuloksen.
6. Lisäsin myös hieman amarettoa kostutus-siirappiin, mutta se on täysin valinnaista.
7. Kuten aina, tiramisu on valmistettava hieman etukäteen, jotta se saa jäähtyä muutaman tunnin ajan.
8. Siinä se, tiedätte kaiken, kaivakaa mascarpone esiin!
9. Kahvisiirappi: kahvia jauheena + kiehuva vettä vettä + sokeria 1 kuppi espressoa Valmista kahvi kiehuvalle vedelle ja kahvijauheella.
10. Kiehauta vettä sokerin kanssa.
11. Sekoita molemmat ja lisää espresso.
12. Tai kuten minä, sekoita kiehuva vettä, hieman sokeria ja muutama lusikallinen pikakahvia.
13. Vanilja-aromia, jos haluat Notkista mascarponea lämpimällä kerma (käytä spatulaa tai vatkaimen lehteä, jotta saat tasaisen ja homogeenisen seoksen).
14. Sabayon: keltuaisia sokeria vettä Valmista vesihaude.
15. Laita vesi ja sitten sokeri kattilaan.
16. Kiehauta seos, ja ota sitten tätä siirappia.
17. Lisää keltuaiset kuumaan siirappiin vähitellen samalla jatkuvasti vatkatun käsin.
18. Aseta sekoitus kulho vesihauteen päälle ja jatka vatkaamista, kunnes lämpötila saavuttaa 80°C (huomioi, että sekoitat hyvin, jotta keltuaiset eivät koaguloidu).
19. Kaada seos sitten vatkaimeen kulhoon ja vatkaa suurilla nopeuksilla, kunnes sabayon jäähtyy ja seoksesta tulee vaaleaa ja hyvin kuohkeaa, joka tekee nauhan.

20. Laita vesi ja sitten sokeri kattilaan ja kuumenna.
21. Kun siirappi saavuttaa 110°C, ala vatkata valkuaisia, jotta ne vaahtoavat.
22. Kun siirappi saavuttaa 118-120°C, kaada se ohuena nauhana vaahdotettujen valkuaisien päälle samalla jatkaen vatkamista.
23. Vatkaa marenkia, kunnes se on jäähtynyt ja muodostaa kauniin linnun nokan.
24. Mascarponevaahto: Kaikki edelliset ainekset kermavaahtoaSekoita kulhossa kermavaahto ja puolet sabayonista.
25. Sekoita toinen puoli sabayonista mascarpone-kerma-seokseen.
26. Sekoita molemmat seokset yhteen, kaada sitten kaikki italialaiseen marenkiin ja sekoita varovasti spatulalla.
27. Kokoaminen: QS kaakaota ilman sokeria Sormikeksejä (noin neljäkymmentä)Siirrytään kokoamiseen: kostuta sormikeksit kahvisiirapilla.
28. Aseta astiaan keksit, peitä kerroksella vaahtoa.
29. Laita taas kerros kahvilla kostutettuja keksejä, sitten vielä mascarponevaahtoa.
30. Aseta tiramisu jääkaappiin muutamaksi tunniksi, sitten sirottele päälle kaakaota ja nauti!