

Tojás nélküli tiramisu

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g 35%-os tejszín
- 100g cukor

Préparation

1. Miután egy ideje nem publikáltam új receptet, itt vagyok egy kicsit különleges tiramisúval, mivel tojás nélkül készült, így mindenki számára alkalmas, beleértve a terhes n ket és a kisgyermekeket is.
2. A recept rendkívül egyszer , különösen, ha boltban vásárolt kekszet használ, és bár az állaga eltér a klasszikus tiramisútól (ez szilárdabb), ez a desszert nem kevésbé finom Hozzávalók: Én a Valrhona kakaóport használtam: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (partnerlink).
3. Elkészítési idő : 25 perc + pihentetés a h t ben 6-8 f re: Hozzávalók: mascarpone 35%-os tejszín cukor Körülbelül harminc ipari vagy házi készítés babapiskóta QS enyhén édesített kávé Cukormentes kakaópor Recept: A mascarponét egy habver vel lazítsa fel.
4. A tejszínt verje fel nem túl kemény habbá a cukor hozzáadásával.
5. Óvatosan keverje össze a két elkészítményt, majd folytassa a rétegezéssel.
6. A kekszeket néhány másodpercre áztassa a nem túl forró kávéba, majd helyezze ket egy tál aljára.
7. Fedje le a krém felével, majd ismétlje meg: újabb réteg keksz, majd a maradék krém (én egy kicsit félretettem, hogy díszítsem).
8. Helyezze a tiramisút a h t be legalább 2-3 órára.
9. Tálalás el tt szórja meg kakaóporral, és élvezze!