

Mogyorós-kávés tiramisu

Ingrédients

- 8 személyre:
- 3 tojás
- 70g cukor
- 500g mascarpone
- 100g mogyoró püré
- 200ml eszpresszó kávé

Préparation

1. Miután elkészítettem a klasszikus tiramisut, a nyers tojás nélküli verziót, Karim Bourgi tiramisuját, a tortaváltozatot, néhány héttel ezelőtt elkészítettem a pistáciás tiramisut... így természetesen a mogyorós verziót is el kellett készítenem!
2. Kávéval, természetesen, mert imádom ezt a kombinációt, de ha nem kedveled, készíthetsz mogyorós áztatott tejet a pistáciás változat mintájára; a nyers tojás nélküli tiramisu krém receptjét is módosíthatod, ha a recept terhesnek vagy kisgyermeknek szól. Egyébként a recept nagyon egyszerű és gyorsan elkészíthető, de egy kis türelemre és néhány órára van szükség a hűtésben, mielőtt élvezheted!
3. Hozzávalók: Használj mogyoró pürét és Koro kávé: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
4. Elkészítési idő: 20 perc + hűtés 8 személyre: Hozzávalók: Körülbelül harminc babapiskóta 3 tojás cukor mascarpone mogyoró püré eszpresszó kávé QS apróra vágott mogyoró Recept: Válaszd szét a tojásfehérjét a tojássárgájától.
5. Verd fel a tojássárgáját cukorral, amíg világos nem lesz, majd add hozzá a mascarponét és a mogyoró pürét, és verd addig, amíg homogén krémet nem kapsz.
6. Ezután verd fel a tojásfehérjét a maradék cukorral, amíg kemény habot nem kapsz, és óvatosan add hozzá a korábbi keverékhez egy spatulával.
7. Ezután következik az összeállítás: áztasd a babapiskótákat a langyos-meleg kávéba, és helyezd őket a tál aljára.
8. Ezután öntsd rá a mascarpone/mogyoró krém felét, simítsd el a felületet, és ismételd meg: egy réteg áztatott babapiskóta, majd a maradék krém (én néhány egész mogyorót is tettem a rétegek közé).
9. Helyezd a tiramisut a hűtőbe legalább 4 órára, majd szórd meg cukrozatlan kakaóporral és apróra vágott mogyoróval, mielőtt élveznéd!