

Epres tiramisu

Ingrédients

- 220g cukor
- 8 tojássárgája
- 100g T55 liszt
- 1 citrom leve
- 500g mascarpone
- 400g eper
- 100g cukor
- 80g tojássárgája (kb. 5 tojássárgája)
- 100g T55 liszt
- 140g víz
- 50g cukor
- 1 citrom leve
- 3 tojássárgája
- 50g cukor
- 45g el készített citromos szirup
- 500g mascarpone
- 3 tojásfehérje
- 20g cukor

Préparation

1. Miután a klasszikus, a pisztácia, a mogoró, a citrom, a nyers tojás nélkül készült változat, a torta, a charlotte, a Karim Bourgi nagy séf változata, most itt vagyok egy új tiramisuvall, hogy megünnepeljem a tavasz érkezését, és vele az els epreket!
2. Ez tehát egy gyümölcsös és friss változat, és mint mindig a tiramisunál, ha id hiányban szenvedsz, vagy nincs sütd, használhatsz boltban kapható babapiskótát.
3. Eszközök:Használok a Kenwood Cooking Chef-t a babapiskótához és a szabarhoz: FLAVIE kód = 3 választható kiegészít ajándék a cooking chef vásárlásakor / kereskedelmi együttm kódés.
4. Hozzávalók:Használok a Valrhona eper inspirációt a díszítéshez (ILETAITUNGATEAU kód 20% kedvezmény a teljes oldalon), de használhatsz fagyaszttva szárított eperport is (ILETAITUNGATEAU kód 5% kedvezmény a teljes oldalon).
5. Kereskedelmi együttm kódés.
6. Használok pasztörizált tojásfehérjét, hogy a tortát mindenki fogyaszthassa, valamint a perforált tepsit és a habzsákokat a Guy Demarle-tól: FLAVIE10 ajánló kód megadása a regisztrációkor 10 ajándék az els rendeléskor / kereskedelmi együttm kódés.
7. Elkészítési id : 1 óra + 12 perc sütés + 4 óra pihentetés6-8 f re: Bevásárló lista:7 tojásfehérje cukor 8 tojássárgája Tiszt QS porcukor 1 citrom leve mascarpone eper Fagyaszttva szárított eperpor vagy eper inspiráció A babapiskóta: tojásfehérje (kb.
8. 4 tojásfehérje) cukor tojássárgája (kb.
9. 5 tojássárgája) Tiszt QS porcukor Túl sok babapiskótát fogsz készíteni, csökkentheted egy kicsit a mennyiségeket, ha szeretnéd, különben jól eltarthatók egy légmentesen záródó dobozban néhány napig.
10. Kezdd el egy francia habcsókot készíteni: verd fel a tojásfehérjét, majd add hozzá a cukrot három részletben, fokozatosan növelve a robot sebességét.
11. A habcsók akkor kész, amikor sima, fényes és csúcsot formál.
12. Ezután add hozzá a tojássárgáját, és keverd össze néhány másodpercig, csak annyira, hogy összekevered,

majd a szitált lisztet is add hozzá spatulával.

13. Tedd a tésztát egy habzsákba, amelynek sima csöve 10-12 mm átmérője.

14. Készíts babapiskótákat körülbelül 2 cm széles és 7 cm hosszú.

15. Szórd meg két porcukorral elszór, amikor a cukor felszívódik, szórd meg újra.

16. Süsd a 180°C-ra előmelegített sütőben 10-12 percig (figyeld a sütd szerint).

17. Hagyh hlni.

18. A citromos áztatószirup: víz cukor 1 citrom leve Tedd az összes hozzávalót egy lábasba, forrald fel, majd hagyh hlni.

19. A zabar: 3 tojássárgája cukor előkészített citromos szirup Ha nem akarsz zabarot készíteni, és a nyers tojássárgája fogyasztása nem okoz problémát, akkor vedd fel a tojássárgáját a cukorral, hogy kifehéredjen, és lépj a mascarpone krémhez.

20. Ha a cooking chef-t használod a készítéshez, kövesd az utasításokat közvetlenül a roboton.

21. Ellenkezesetben itt a recept: vedd fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a keverék kifehéredik és megduplázódik.

22. Tedd ezt a keveréket vízgöz fölé, és folytasd a habverést a tőzön, hogy besűrösödjön.

23. A krémnek simának kell lennie.

24. Ezután fokozatosan add hozzá a cukorszirupot, miközben folytatod a habverést a tőzön körülbelül tíz percig.

25. Vedd fel még egy kicsit tőz nélkül, majd hagyh hlni.

26. A mascarpone krém: A zabar mascarpone 3 tojásfehérje cukor Keverd össze a mascarponét a zabarral, jól felferve, hogy homogén krémet kapj.

27. Vedd fel a tojásfehérjét a cukorral, amíg jól keményedik.

28. Add hozzá a tojásfehérjét a mascarpone krémhez, majd azonnal lépj a rétegezéshez.

29. A rétegezés és a díszítés: 350- eper Vágd fel az epreket darabokra.

30. Egy tálban tedd az áztatott babapiskóták egy rétegét a citromos áztatószirupba.

31. Kendd el a mascarpone krém felét, majd a felét az epernek.

32. Ismételd meg egy réteg áztatott babapiskótával, a második felével az epernek, majd a maradék mascarpone krémmel.

33. Simítsd el a felületet, és tedd a tiramisut a hűtőbe legalább 3-4 órára.

34. Ezután szórd meg a felületet eper vagy málna inspirációval, vagy fagyasztva szárított eperporral, mielőtt élveznéd!