

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g rölt kávé + 250g forró víz
- 200g víz + 250g cukor
- 1 csésze eszpresszó
- 500g mascarpone
- 50g cukor
- 62g víz
- 139g cukor
- 91g tojásfehérje
- 157g tejszínhab

Préparation

1. Régen volt, hogy tiramisut készítettem, így amikor Karim Bourgi megosztotta a receptjét, természetesen nem tudtam ellenállni több mint néhány napig!
2. A recept bonyolultabb, mint a szokásos tiramisum, mivel a tojássárgáját és a tojásfehérjét f zik (cukorszirup, szabarón és olasz habcsók segítségével), de így a krém „kevésbé törékeny”, és a tiramisu tovább eltartható.
3. Általában magam készítem a babapiskótát (valóban könny elkészíteni, a receptet itt találhatja), de a liszt hiánya miatt próbálom meg rizni a készleteimet, így vásároltam babapiskótát.
4. Néhány részlet a recepttel kapcsolatban: Karim Bourgi egy kis csokoládét (a Valrhona Manjari-t) reszel minden réteg áztatott babapiskótára, mivel a mascarpone habot rátenné (nekem nem volt ez a csokoládé, és nagyon klasszikus tiramisut szeretek, így nem tettem bele).
5. Ezután a kávésziruphoz nincs eszpresszó gépem, sem rölt kávé, így elkészítettem a saját keverékemet, forró, kissé édes vízbe oldottam a kávé, amíg el nem értem a kívánt eredményt.
6. Egy kis amaretto-t is adtam az áztató sziruphoz, de ez teljesen opcionális.
7. Mint mindig, a tiramisut kissé előre kell elkészíteni, hogy néhány órát a h t ben pihenjen.
8. Nos, most már mindent tudtok, el a mascarponéval!
9. Kávészirup: rölt kávé + forró víz víz + cukor1 csésze eszpresszóKészítse el a kávé a forró vízzel és az rölt kávéval.
10. Forralja fel a vizet a cukorral.
11. Keverje össze a kett t, és adja hozzá az eszpresszót.
12. Vagy mint én, keverje össze a forró vizet, egy kis cukrot és néhány kanál instant kávé.
13. Vanília aroma, ha szeretnéOldja fel a mascarponét a langyos tejszínnel (spatulával, vagy a robotgép lapátjával, hogy sima és homogén keveréket kapjon).
14. Szabarón: tojássárgája cukor víz Készítsen vízg zfürd t.
15. Helyezze a vizet, majd a cukrot egy lábasba.
16. Forralja fel a keveréket, majd vegyen ki ebb l a szirupból.
17. Fokozatosan adja hozzá a tojássárgáját a forró sziruphoz, folyamatosan kézi habver vel keverve.
18. Helyezze a keveréket tartalmazó tálat a vízg zfürd re, és folytassa a habverést, amíg el nem éri a 80°C-os h mérsékletet (figyeljen arra, hogy jól keverje, hogy a tojássárgája ne koaguláljon).
19. Ezután öntse a keveréket a robotgép táljába, amely habver vel van ellátva, és verje nagy sebességgel, amíg a szabaró leh l, és egy világos, jól felvert keveréket kap, amely szalagot képez.
20. Helyezze a vizet, majd a cukrot egy lábasba, és kezdje el melegíteni.

21. Amikor a szirup eléri a 110°C-ot, kezdje el habverni a tojásfehérjét, hogy habos legyen.
22. Amikor a szirup eléri a 118-120°C-ot, folyamatosan öntse a tojásfehérjére, miközben továbbra is habveri.
23. Verje a habcsókot, amíg lehűl, és szép csúcsot képez.
24. Mascarpone hab: Az összes elz hozzávaló tejszínhabEgy tálban keverje össze a tejszínhabot és a szabaró felét.
25. Keverje össze a szabaró másik felét a mascarpone-krém keverékkel.
26. Keverje össze a két készítményt, majd öntse az egészet az olasz habcsókba, és óvatosan keverje össze spatulával.
27. Összeállítás: QS cukrozatlan kakaópor Babapiskóták (kb.
28. negyven)Jöhet az összeállítás: áztassa a babapiskótákat a kávé áztató szirupba.
29. A tálban helyezze el a babapiskótákat, fedje le egy réteg habbal.
30. Ismét tegyen egy réteg áztatott babapiskótát, majd még egy réteg mascarpone habot.
31. Helyezze a tiramisut a hűtőbe néhány órára, majd szórja meg kakaóporral, és élvezze!