

Tiramisu Kacang Hazelnut dan Kopi

Ingrédients

- 3 telur
- 70g gula
- 500g mascarpone
- 100g pasta hazelnut
- 200ml kopi espresso

Préparation

1. Setelah tiramisu klasik, yang tanpa telur mentah, yang dari Karim Bourgi, versi tart, saya membuat beberapa minggu yang lalu tiramisu versi pistachio... jadi saya juga harus membuat versi hazelnut!
2. Dengan kopi tentu saja karena saya sangat menyukai kombinasi ini, tetapi Anda bisa membuat susu perendaman dengan hazelnut seperti yang dilakukan dengan pistachio jika Anda tidak menyukainya; Anda juga bisa menyesuaikan resep krim tiramisu tanpa telur mentah jika resep ini ditujukan untuk wanita hamil atau anak-anak kecil. Jika tidak, resepnya sangat sederhana dan cepat untuk dibuat, tetapi Anda perlu sedikit kesabaran dan beberapa jam di lemari es sebelum bisa menikmati!
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan pasta hazelnut dan kopi Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan : 20 menit + pendinginan Untuk 8 orang : Bahan-bahan : Sekitar tiga puluh biskuit savoiardi 3 telur gula mascarpone pasta hazelnut kopi espresso QS hazelnut cincang Resep : Pisahkan putih telur dari kuning telur.
5. Kocok kuning telur dengan gula hingga mengembang, lalu tambahkan mascarpone dan pasta hazelnut dan kocok hingga mendapatkan krim yang homogen.
6. Kemudian, kocok putih telur dengan gula yang tersisa hingga kaku, dan tambahkan dengan lembut ke campuran sebelumnya menggunakan spatula.
7. Selanjutnya, lanjutkan dengan penyusunan: celupkan biskuit savoiardi ke dalam kopi hangat, dan letakkan di dasar piring Anda.
8. Tuangkan setengah dari krim mascarpone/hazelnut di atasnya, ratakan permukaannya, dan ulangi: satu lapisan biskuit yang direndam, lalu sisa krim (saya menambahkan beberapa hazelnut utuh di antara lapisan yang berbeda).
9. Tempatkan tiramisu di lemari es selama minimal 4 jam, lalu taburi dengan bubuk kakao tanpa gula dan hazelnut cincang sebelum Anda menikmati!