

Tiramisu tanpa telur

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g krim cair dengan 35% lemak
- 100g gula

Préparation

1. Setelah cukup lama tidak menerbitkan resep baru, saya kembali dengan tiramisu yang sedikit istimewa karena tidak mengandung telur mentah, sehingga cocok untuk semua orang, termasuk wanita hamil dan anak kecil.
2. Resepnya sangat sederhana, terutama jika Anda menggunakan biskuit komersial, dan meskipun teksturnya berbeda dari tiramisu klasik (yang ini lebih padat), pencuci mulut ini tetap lezat Bahan: Saya menggunakan bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (berafiliasi).
3. Waktu persiapan: 25 menit + waktu pendinginan di lemari es Untuk 6 hingga 8 orang: Bahan: mascarpone krim cair dengan 35% lemak gula Sekitar tiga puluh biskuit savoirdi industri atau buatan sendiri Kopi secukupnya sedikit manis Bubuk kakao tanpa gula Resep: Kocok mascarpone dengan pengocok.
4. Kocok krim cair menjadi krim kental yang tidak terlalu kaku dengan menambahkan gula.
5. Campur kedua adonan dengan hati-hati, lalu mulai susun.
6. Celupkan biskuit beberapa detik dalam kopi yang tidak terlalu panas, lalu letakkan di dasar wadah.
7. Tutupi dengan setengah krim, lalu ulangi lagi: lapisan biskuit lagi, lalu sisa krim (saya menyimpan sedikit untuk disemprotkan).
8. Tempatkan tiramisu di lemari es minimal 2 hingga 3 jam.
9. Saat siap disajikan, taburkan dengan bubuk kakao dan nikmati!