

Tiramisu lemon

Ingrédients

- 1 telur
- 40g gula
- 45g jus lemon
- 65g mentega
- 140g air
- 170g jus lemon
- 75g gula
- 3 telur
- 60g gula
- 500g mascarpone

Préparation

1. Saya melanjutkan seri tiramisu saya dengan versi yang penuh vitamin dan asam, 100% lemon!
2. Buah-buahan musim mulai jarang, tetapi jeruk selalu ada untuk memanjakan kita, dan lemon sangat cocok dengan mascarpone dalam tiramisu lezat ini. Dan tentu saja, jika perlu (anak-anak atau wanita hamil misalnya), Anda dapat menggunakan resep krim tanpa telur mentah dari tiramisu ini.
3. Campurkan gula dengan kulit lemon.
4. Tambahkan telur, aduk rata, lalu masukkan jus lemon.
5. Masak hingga mengental di atas api kecil sambil diaduk.
6. Ketika krim telah mengental, biarkan dingin selama beberapa menit di luar api, lalu tambahkan mentega yang dipotong kecil-kecil.
7. Blender krim dengan blender tangan selama beberapa menit hingga halus dan mentega tercampur sempurna.
8. Simpan di kulkas sampai penyusunan.
9. Didihkan air dan gula.
10. Di luar api, tambahkan jus lemon.
11. Simpan sampai penyusunan.
12. Pisahkan putih telur dari kuning telur.
13. Kocok kuning telur dengan gula sampai menjadi putih.
14. Tambahkan mascarpone dan aduk rata.
15. Kocok putih telur sampai mengembang dengan sisa gula.
16. Campurkan putih telur ke adonan sebelumnya dengan lembut, lalu lanjutkan ke penyusunan.
17. Penyusunan: Sekitar tiga puluh biskuit Beberapa kulit lemon Celupkan biskuit ke dalam sirup lemon dan susun di dasar wadah Anda.
18. Tambahkan setengah mousse mascarpone, lalu lemon curd.
19. Susun lapisan kedua biskuit yang telah dicelup, lalu lagi dengan lemon curd.
20. Setelah itu, tuangkan sisa mousse.
21. Ratakan permukaan.
22. Untuk dekorasi, saya membuat marmer ala millefeuille dengan sisa lemon curd, tetapi Anda bisa mendekorasi dengan kulit lemon.

23. Letakkan tiramisu di lemari es minimal 4 jam sebelum dinikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com