

Tiramisu Pistachio

Ingrédients

- 250 hingga 300g susu
- 40g pasta pistachio (1)
- 3 kuning telur
- 4 putih telur
- 80g gula
- 500g mascarpone
- 125g pasta pistachio (2)

Préparation

1. Saya sudah menerbitkan beberapa resep tiramisu di sini, tetapi selalu dalam versi tradisional dengan kopi, jadi inilah yang lain untuk sedikit perubahan: tiramisu pistachio.
2. Resepnya sangat sederhana, hanya memerlukan satu putih telur tambahan dibandingkan dengan resep klasik untuk mengimbangi densitas pasta pistachio.
3. Jika Anda ingin resep tanpa telur mentah, Anda dapat menggunakan resep ini sebagai pengganti krim.
4. Dan seperti biasa dengan tiramisu, tidak perlu oven (tentu saja kecuali Anda memutuskan untuk membuat sendiri biskuit sendok Anda).
5. Untuk versi yang sedikit berbeda, Anda bisa menambahkan sedikit air bunga jeruk ke dalam krim dan/atau cairan perendam. Bahan: Saya menggunakan pasta pistachio dan pistachio cincang dari Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Untuk 8 orang: Bahan: Sekitar tiga puluh biskuit ladyfinger 250 hingga susu pasta pistachio (1) 3 kuning telur 4 putih telur gula mascarpone pasta pistachio (2) Secukupnya pistachio cincang Resep: Panaskan susu dengan pasta pistachio (1).
7. Kocok kuning telur dengan gula hingga memutih, lalu tambahkan mascarpone dan pasta pistachio (2) dan kocok hingga menjadi krim yang homogen.
8. Selanjutnya, kocok putih telur dengan sisa gula hingga kaku, dan tambahkan ke dalam campuran sebelumnya dengan hati-hati menggunakan spatula.
9. Kemudian lanjutkan ke perakitan: celupkan biskuit ladyfinger ke dalam susu pistachio yang masih panas, dan letakkan di dasar loyang Anda.
10. Kemudian tuangkan setengah dari krim mascarpone/pistachio di atasnya, ratakan permukaannya, dan ulangi: lapisan biskuit yang direndam, lalu sisa krim.
11. Simpan tiramisu di lemari es selama minimal 4 jam, lalu taburi dengan pistachio cincang sebelum dinikmati!