

Bûche tiramisu es krim

Ingrédients

- 50g gula pasir
- 40g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 50g tepung T55
- 4 telur
- 100g gula
- 500g mascarpone
- 100g krim cair yang dikocok menjadi krim kocok

Préparation

1. Setiap tahun saya menawarkan resep buche glatee, jadi inilah yang untuk tahun ini!
2. Sangat mudah untuk dibuat dan tidak memerlukan mesin es krim, dan jika Anda ingin versi yang lebih cepat, Anda bisa membeli biskuit ladyfinger di toko dan hanya menyiapkan krimnya. Hal penting, ingatlah untuk mengeluarkannya dari cetakan saat sudah benar-benar beku tetapi tunggu sekitar dua puluh menit sebelum dimakan agar memiliki tekstur yang tepat!
3. Perancis: kocok putih telur hingga kaku, kemudian kencangkan dengan menambahkan gula dalam tiga kali secara bertahap meningkatkan kecepatan mixer.
4. Meringue siap saat sudah halus, berkilau dan membentuk paruh burung.
5. Selanjutnya, tambahkan kuning telur dan kocok lagi beberapa detik, hanya untuk menggabungkannya.
6. Selesaikan dengan memasukkan tepung yang sudah diayak secara perlahan dengan spatula datar.
7. Semprotkan dua strip biskuit ladyfinger pada loyang yang dialasi kertas roti (satu untuk dasar buche, satu untuk tengah).
8. Taburi dengan gula bubuk dua kali, kemudian panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 10 hingga 12 menit.
9. Biarkan dingin.
10. Pisahkan putih dan kuning telur.
11. Kocok kuning telur dengan gula, kemudian tambahkan mascarpone.
12. Kocok putih telur hingga kaku, dan masukkan ke dalam campuran sebelumnya, dan akhirnya tambahkan krim kocok.
13. Perakitan: Secukupnya kopi espresso Secukupnya amaretto (opsional) Tuangkan setengah mousse ke dasar cetakan.
14. Tambahkan biskuit pertama yang sudah direndam dalam campuran kopi-amaretto (atau hanya kopi sesuai selera Anda).
15. Tutup dengan mousse, kemudian selesaikan dengan biskuit kedua yang sudah direndam.
16. Masukkan ke dalam freezer hingga benar-benar beku.
17. Penyelesaian: Bubuk kakao tanpa gula Keluarkan buche dari cetakan, dan biarkan pada suhu kamar sekitar 20 menit.
18. Taburi dengan kakao sebelum disajikan, lalu nikmati!