

Pistache tiramisu

Ingrédients

- 250 tot 300g melk
- 40g pistachepuree (1)
- 3 eidooiers
- 4 eiwitten
- 80g suiker
- 500g mascarpone
- 125g pistachepuree (2)

Préparation

1. Ik heb hier al verschillende tiramisu-recepten gepubliceerd, maar altijd in de traditionele versie met koffie, dus hier is er nog een om het een beetje te veranderen: een tiramisu met pistache.
2. Het recept is heel eenvoudig, het bevat alleen een eiwit extra in vergelijking met het klassieke recept om de dichtheid van de pistachepuree te compenseren.
3. Als je een recept zonder rauwe eieren wilt, kun je dit recept gebruiken ter vervanging van de room.
4. En zoals altijd met tiramisu, heb je geen oven nodig (tenzij je natuurlijk besluit om je eigen lange vingers te maken).
5. Voor een iets andere versie kun je een beetje oranjebloesemwater aan de room en/of de doordrenk vloeistof toevoegen. Ingrediënten : Ik heb de pistachepuree en de gehakte pistachenoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
6. Verwarm de melk met de pistachepuree (1).
7. Klop de eidooiers met suiker tot ze wit zijn, voeg dan de mascarpone en de pistachepuree (2) toe en klop tot je een homogene crème hebt.
8. Klop vervolgens de eiwitten met de resterende suiker tot ze stevig zijn, en voeg ze voorzichtig toe aan het vorige mengsel met een spatel.
9. Ga vervolgens verder met de opbouw: doop de lange vingers in de nog warme pistachemelk en leg ze op de bodem van je schaal.
10. Giet vervolgens de helft van de mascarpone/pistachecrème erover, strijk de bovenkant glad, en herhaal: een laag doordrenkte lange vingers, gevolgd door de rest van de crème.
11. Plaats de tiramisu vervolgens in de koelkast gedurende minimaal 4 uur, en bestrooi hem met gehakte pistachenoten voordat je ervan geniet!