

Aardbeien Tiramisu

Ingrédients

- 220g suiker
- 8 eidooiers
- 100g bloem T55
- 500g mascarpone
- 400g aardbeien
- 100g suiker
- 80g eidooiers (ongeveer 5 eidooiers)
- 100g bloem T55
- 140g water
- 50g suiker
- 3 eidooiers
- 50g suiker
- 45g voorbereide citroensiroop
- 500g mascarpone
- 3 eiwitten
- 20g suiker
- 350 tot 400g aardbeien

Préparation

1. Na de klassieke versie, de pistache, de hazelnoot, de citroen, de versie zonder rauwe eieren, de taart, de charlotte, de grand chef van Karim Bourgi, ben ik terug met een nieuwe tiramisu om de komst van de lente te vieren, en met hem de eerste aardbeien!
2. Het is dus een fruitige en frisse versie, en zoals altijd met tiramisu, als je weinig tijd hebt of geen oven hebt, kun je kant-en-klare lange vingers gebruiken.
3. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt voor de lange vingers en voor de sabayon: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / commerciële samenwerking.
4. Ingrediënten :Ik heb aardbeien inspiratie van Valrhona geraspt voor de afwerking (code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site) maar je kunt ook gedroogde aardbeienpoeder gebruiken (code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site).
5. Commerciële samenwerking.
6. Ik heb gepasteuriseerde eiwitten gebruikt zodat de cake door iedereen kan worden gegeten, evenals de geperforeerde plaat & de spuitzakken van Guy Demarle: code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting bij de eerste bestelling / commerciële samenwerking.
7. Bereidingstijd : 1 uur + 12 minuten baktijd + 4 uur rustVoor 6 tot 8 personen : Bo shoppinglijst :7 eiwitten suiker 8 eidooiers bloem T55 QS poedersuiker Sap van 1 citroen mascarpone aardbeien Gedroogde aardbeienpoeder of aardbeien inspiratie De lange vingers : eiwitten (ongeveer 4 eiwitten) suiker eidooiers (ongeveer 5 eidooiers) bloem T55 QS poedersuiker Je zult te veel lange vingers hebben, je kunt de hoeveelheden iets verminderen als je dat wilt, anders blijven ze goed in een luchtdichte doos voor een paar dagen.
8. Begin met het maken van een Franse meringue: klop de eiwitten stijf, voeg dan de suiker in drie delen toe terwijl je geleidelijk de snelheid van de mixer verhoogt.
9. De meringue is klaar als deze glad, glanzend is en een snavelvorm heeft.
10. Voeg vervolgens de eidooiers toe en klop nog een paar seconden, net genoeg om ze te mengen, en eindig met het toevoegen van de gezeefde bloem met een spatel.

11. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond van 10 tot 12 mm diameter.
12. Spuit lange vingers van ongeveer 2 cm breed en 7 cm lang.
13. Bestrooi ze een eerste keer met poedersuiker, wanneer de suiker is opgenomen, bestrooi ze opnieuw.
14. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 tot 12 minuten (let op, afhankelijk van je oven).
15. Laat afkoelen.
16. De citroensiroop : water suiker Sap van 1 citroen Doe alle ingrediënten in een pan, breng aan de kook en laat afkoelen.
17. De sabayon : 3 eidooiers suiker voorbereide citroensiroop Als je geen sabayon wilt maken en het voor jou geen probleem is om de eidooiers rauw te consumeren, kun je de eidooiers met de suiker kloppen om ze te bleken, en dan doorgaan met de mascarponecrème.
18. Als je de cooking chef gebruikt om het te bereiden, volg dan de instructies direct op de machine.
19. Anders, hier is het recept: klop de eidooiers met de suiker tot het mengsel bleker wordt en in volume verdubbelt.
20. Zet dit mengsel op een au bain-marie en blijf kloppen op het vuur om het te laten indikken.
21. De crème moet glad zijn.
22. Voeg vervolgens geleidelijk de suikersiroop toe terwijl je blijft kloppen op het vuur gedurende ongeveer tien minuten.
23. Klop nog een beetje buiten het vuur, en laat afkoelen.
24. De mascarponecrème : De sabayon mascarpone 3 eiwitten suiker Voeg de mascarpone toe aan de sabayon terwijl je goed klopt voor een homogene crème.
25. Klop de eiwitten met de suiker tot ze stevig zijn.
26. Voeg de eiwitten toe aan de mascarponecrème, en ga dan onmiddellijk verder met het opbouwen.
27. De opbouw & afwerking : 350 tot aardbeien Snijd de aardbeien in stukjes.
28. In een schaal, leg een laag lange vingers gedrenkt in de citroensiroop.
29. Verspreid de helft van de mascarponecrème, gevolgd door de helft van de aardbeien.
30. Herhaal met een laag gedrenkte lange vingers, de tweede helft van de aardbeien en de rest van de mascarponecrème.
31. Strijk de bovenkant glad en zet de tiramisu minimaal 3 tot 4 uur in de koelkast.
32. Bestrooi vervolgens de bovenkant met geraspte aardbeien- of frambozeninspiratie, of met gedroogde aardbeienpoeder voordat je gaat genieten!