

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g gemalen koffie + 250g kokend water
- 200g water + 250g suiker
- 1 kopje espresso
- 500g mascarpone
- 50g suiker
- 62g water
- 139g suiker
- 91g eiwitten
- 157g slagroom

Préparation

1. Het was al een hele tijd geleden dat ik nog tiramisu had gemaakt, dus toen Karim Bourgi zijn recept deelde, kon ik natuurlijk niet langer dan een paar dagen weerstaan!
2. Het recept is ingewikkelder dan dat van mijn gebruikelijke tiramisu, omdat de eidooiers en eiwitten gekookt worden (met een suikersiroop, sabayon en Italiaanse meringue), maar daardoor is de crème minder "fragiel" en kan de tiramisu langer bewaard worden.
3. Gewoonlijk maak ik zelf mijn lange vingers (echt heel gemakkelijk te maken, je kunt het recept hier vinden), maar door een tekort aan bloem probeer ik mijn voorraden te behouden en heb ik dus lange vingers gekocht.
4. Een paar details over dit recept: Karim Bourgi rasp een beetje chocolade (de Manjari van Valrhona) over elke laag van de doordrenkte biscuits, voordat hij de mascarpone mousse toevoegt (ik had deze chocolade niet beschikbaar, en ik hou van de echt klassieke tiramisu, dus ik heb het niet toegevoegd).
5. Vervolgens, voor de koffiesiroop, heb ik geen espressomachine of gemalen koffie, dus heb ik mijn eigen mengsel gemaakt, met een beetje suiker in kokend water waaraan ik oploskoffie heb toegevoegd tot ik het gewenste resultaat had.
6. Ik heb ook een beetje amaretto aan de doordrenkingsiroop toegevoegd, maar dat is volledig optioneel.
7. Zoals altijd moet de tiramisu een beetje van tevoren worden bereid, zodat hij een paar uur kan opstijven in de koelkast.
8. Dat is het, jullie weten alles, haal de mascarpone tevoorschijn!
9. Koffiesiroop: gemalen koffie + kokend water water + suiker1 kopje espressoMaak de koffie met het kokende water en de gemalen koffie.
10. Breng de water met de suiker aan de kook.
11. Meng de twee en voeg de espresso toe.
12. Of zoals ik, meng kokend water, een beetje suiker en een paar lepels oploskoffie.
13. Vanille-aroma als je wiltVerwarm de mascarpone met de verwarmde vloeibare room (met een spatel of de klopper van de mixer, zodat je een mooi glad en homogeen mengsel krijgt).
14. Sabayon: eidooiers suiker water Bereid een au-bain-marie voor.
15. Doe het water en dan de suiker in een pan.
16. Breng het mengsel aan de kook en neem dan van deze siroop.
17. Voeg geleidelijk de eidooiers toe aan de warme siroop terwijl je constant met de hand klopt.
18. Plaats de kom met het mengsel op een au-bain-marie en blijf kloppen tot je een temperatuur van 80°C bereikt (let op dat je goed blijft roeren zodat de dooiers niet stollen).

19. Giet het mengsel vervolgens in de kom van de mixer met de klopper en klop op hoge snelheid tot de sabayon is afgekoeld en je een wit en goed opgeklopt mengsel hebt dat een lint vormt.
20. Doe het water en dan de suiker in een pan en verwarm het.
21. Wanneer de siroop 110°C bereikt, begin dan de eiwitten te kloppen tot ze schuimig worden.
22. Wanneer de siroop 118-120°C bereikt, giet deze dan in een dunne straal over de opgeklopte eiwitten terwijl je blijft kloppen.
23. Blijf de meringue kloppen tot deze is afgekoeld en een mooie spitse top vormt.
24. Mascarpone mousse: Alle bovenstaande ingrediënten slagroom/Meng in een kom de slagroom en de helft van de sabayon.
25. Meng de andere helft van de sabayon met het mascarpone-room mengsel.
26. Meng de twee bereidingen samen en giet dit dan in de Italiaanse meringue en roer voorzichtig met een spatel.
27. Opbouw: QS ongezoet cacaopoeder Lange vingers (ongeveer veertig)We gaan beginnen met de opbouw: doordrenk de lange vingers met de koffiedoordrenkingsiroop.
28. Leg de lange vingers in je schaal, bedek met een laag mousse.
29. Voeg opnieuw een laag doordrenkte biscuits toe, gevolgd door nog een laag mascarpone mousse.
30. Plaats de tiramisu enkele uren in de koelkast en bestrooi vervolgens met cacaopoeder en geniet ervan!