

Tiramisu med hasselnøtter og kaffe

Ingrédients

- 3 egg
- 70g sukker
- 500g mascarpone
- 100g hasselnøttpuré
- 200ml espresso

Préparation

1. Etter den klassiske tiramisuen, den uten rå egg, den fra Karim Bourgi, tarteversjonen, laget jeg for noen uker siden pistachio tiramisuen... så jeg måtte jo lage versjonen med hasselnøtt også!
2. Med kaffe selvfølgelig, siden jeg elsker denne kombinasjonen, men du kan lage en hasselnøtt-imbibering på modellen av den med pistachio hvis du ikke liker det; du kan også tilpasse oppskriften på tiramisu-kremen uten rå egg hvis oppskriften er ment for gravide kvinner eller små barn. Ellers er oppskriften veldig enkel og rask å lage, men det vil kreve litt tålmodighet og noen timer i kjøleskapet før du kan nyte den!
3. Ingredienser : Jeg har brukt hasselnøttpuré og kaffe Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 20 minutter + hvile i kjøleskapet For 8 personer: Ingredienser : Omtrent tretti fingerkjeks 3 egg sukker mascarpone hasselnøttpuré espresso QS hakkede hasselnøtter Oppskrift : Skill eggehviten fra eggeplommene.
5. Pisk eggeplommene med sukker til de blir lyse, tilsett deretter mascarpone og hasselnøttpuré og pisk til du får en jevn krem.
6. Deretter pisker du eggehviten med de resterende sukkeret til de er stive, og tilsetter dem forsiktig i den forrige blandingen med en slikkepott.
7. Gå deretter videre til montering: dypp fingerkjeksene i den varme-kaffen, og legg dem i bunnen av fatet ditt.
8. Hell deretter halvparten av mascarpone/hasselnøttkremen over, jevn ut overflaten, og gjenta: et lag med imbibert kjeks, deretter resten av kremen (jeg la til noen hele hasselnøtter mellom de forskjellige lagene).
9. Sett tiramisuen i kjøleskapet i minimum 4 timer, og dryss den deretter med usøtet kakao og hakkede hasselnøtter før du nyter den!