

Tiramisu-rullekake som en julehytte

Ingrédients

- 120g eggehviter
- 100g sukker
- 80g eggeplommer
- 100g mel
- 3 eggeplommer
- 50g sukker
- 30g avkjølt espresso
- 600g mascarpone
- 3 eggehviter
- 30g sukker
- 170g Chocolat Caraïbes
- 200g hel fløte
- 35g nøytral honning

Préparation

1. En ny oppskrift på en rullekake, denne gangen uten form og uten frysing, men for å endre det, er det ikke en rullekake.
2. Jeg så noen "hytte"-kaker på sosiale medier i fjor, og jeg likte ideen, så her er min tilpasning i tiramisu-versjon: en fingerkjeks dynket i kaffe, mascarpone-krem laget med kaffebasert sabayon, og til slutt en mørk sjokoladeganache for å erstatte kakaoen som tradisjonelt drysses over tiramisuen.
3. Jeg anbefaler for øvrig å bruke den minste sprøytetuppen du har, slik at den mørke sjokoladen ikke tar over smaken av tiramisuen.
4. Utstyr: Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å lage kaken & sabayon til kremen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret pastamaskin og multifunksjonsbolle + en Le Creuset-form gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.
5. Perforert plate og sprøyteposer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 = 10 i rabatt på første bestilling.
6. Ingredienser: Jeg har brukt Chocolat Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
7. Forberedelsestid: 50 minutter + 10 minutter steking + hvile For en kake på omtrent 25 til 30 cm: Fingerkjeks: eggehviter sukker eggeplommer mel QS melis Pisk eggehvitene med sukkeret til du får en glatt og blank marengs.
8. Tilsett eggeplommene og pisk raskt for å blande dem inn.
9. Tilsett deretter melet som er siktet på forhånd, og fold det forsiktig inn med en slikkepott.
10. Hell deigen i en sprøytepose med en glatt tut på 16 mm.
11. Sprøyt ut to rektangler i ønsket lengde (mellom 25 og 30 cm) og 8 cm bredde, et rektangel med samme lengde og 4 cm bredde, og et med samme lengde og 1,5 cm bredde.
12. Med den gjenværende deigen, sprøyt ut individuelle kjeks (som skal brukes til å lage taket på hytta).
13. Dryss fingerkjeksene med melis to ganger, og stek deretter i en forvarmet ovn på 180°C i 10 til 12 minutter.
14. La dem avkjøle.
15. Mascarpone-kremen: 3 eggeplommer sukker avkjølt espresso mascarpone 3 eggehviter sukker Lag en sabayon med eggeplommene og sukkeret: bland de to ingrediensene i en kjele og kok på lav varme mens du pisker hele tiden (du kan også gjøre dette i et vannbad).

16. Blandingen skal heve seg, bli hvit, og deretter tykne gradvis (hold deg på lav varme for å unngå å lage en omelett); tilsett deretter den kalde kaffen gradvis og la det tykne i noen minutter mens du pisker konstant.
17. Pass på at du ikke overstiger 65°C.
18. Pisk litt til uten varme for å kjøle ned blandingen.
19. Deretter tilsetter du mascarponen.
20. Pisk eggehviten stive med de sukker for å stabilisere dem.
21. Fold dem forsiktig inn i den forrige blandingen med en slikkepott.
22. Gå umiddelbart videre til montering.
23. Montering: QS av avkjølt og lett søtet kaffe Plasser en av de to rektanglene med fingerkjeks på serveringsfatet ditt.
24. Dynk den lett med kaffe, og sprøyt deretter mascarpone-kremen over.
25. Legg det andre rektangelet med kjeks, dynk det, og deretter kremen.
26. Deretter det mellomstore rektangelet, dynket i kaffe, igjen med kremen, og til slutt det lille rektangelet dynket i kaffe.
27. Jevn ut alt med den gjenværende kremen for å danne veggene og en trekant for taket.
28. Sett i kjøleskapet i minst 3 timer.
29. Mørk sjokoladeganache: Chocolat Caraïbes hel fløte nøytral honning Varm opp fløten med honningen.
30. Hell alt over den smeltede sjokoladen, og miks med en stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
31. La den krystallisere, og sprøyt den deretter med en liten stjernetupp (den minste du har) for å danne veggene.
32. Legg deretter fingerkjeksene for å lage taket, la det igjen hvile i minst 1 time i kjøleskapet, og nyt!