

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g pulverkaffe + 250g kokende vann
- 200g vann + 250g sukker
- 1 kopp espresso
- 500g mascarpone
- 50g sukker
- 62g vann
- 139g sukker
- 91g eggehviter
- 157g pisket krem

Préparation

1. Det var lenge siden jeg hadde laget tiramisu, så da Karim Bourgi delte oppskriften sin, kunne jeg selvfølgelig ikke motstå mer enn noen dager!
2. Oppskriften er mer komplisert enn min vanlige tiramisu, siden eggeplommene og eggehviten er kokt (takket være en sukkerlake, sabayon og italiensk marengs), men dermed er kremen mindre « skjør » og tiramisuen kan oppbevares lenger.
3. Vanligvis lager jeg mine egne fingerkjeks (virkelig enkle å lage, du kan finne oppskriften her), men på grunn av melmangel prøver jeg å spare på mine reserver, så jeg har kjøpt fingerkjeks.
4. Noen detaljer om denne oppskriften: Karim Bourgi rasper litt sjokolade (Manjari fra Valrhona) over hvert lag med gjennomtrukne kjeks, før han legger på mascarpone-kremen (jeg hadde ikke denne sjokoladen tilgjengelig, og jeg liker tiramisu veldig klassisk, så jeg har ikke brukt den).
5. Deretter, for kaffelaken, har jeg verken espressomaskin eller pulverkaffe, så jeg laget min egen blanding, kokende vann med litt sukker som jeg tilsatte løselig kaffe til jeg fikk det resultatet jeg ønsket.
6. Jeg tilsatte også litt amaretto i gjennomtrukningslaken, men det er helt valgfritt.
7. Som alltid, tiramisu må forberedes litt på forhånd for å la den stå kaldt i noen timer.
8. Der har du det, nå vet du alt, ta frem mascarponen!
9. Kaffesirup: pulverkaffe + kokende vann vann + sukker1 kopp espressoLag kaffen med kokende vann og pulverkaffe.
10. Kok opp vann med sukker.
11. Bland de to, og tilsett espressoen.
12. Eller som meg, bland kokende vann, litt sukker og noen skjeer med løselig kaffe.
13. Vaniljeekstrakt hvis ønskesLøsne mascarponen med den oppvarmede kremfløten (med en slikkepott, eller bladet til kjøkkenmaskinen, slik at du får en jevn og homogen blanding).
14. Sabayon: eggeplommer sukker vann Lag et vannbad.
15. Ha vannet og deretter sukkeret i en kjele.
16. Kok opp blandingen, og ta deretter av denne sirupen.
17. Tilsett gradvis eggeplommene i den varme sirupen mens du pisker konstant for hånd.
18. Plasser bollen med blandingen over vannbadet, og fortsett å piske til temperaturen når 80°C (vær oppmerksom på å røre godt slik at eggeplommene ikke koagulerer).
19. Deretter, hell blandingen i bollen til kjøkkenmaskinen med vispen og pisk på høy hastighet til sabayonen avkjøles og får en lys og luftig konsistens, som danner bånd.

20. Ha vannet og deretter sukkeret i en kjele og varm opp.
21. Når sirupen når 110°C, begynn å piske eggehviten til de blir luftige.
22. Når sirupen når 118-120°C, hell den i en tynn stråle over de piskede eggehviten mens du fortsetter å piske.
23. Pisk marengsen til den er avkjølt og danner en fin spiss.
24. Mascarpone-krem: Alle de tidligere elementene pisket kreml en bolle, bland pisket krem og halvparten av sabayonen.
25. Bland den andre halvdelen av sabayonen med mascarpone-kremblandingen.
26. Bland de to forberedelsene sammen, og hell alt i den italienske marengsen og rør forsiktig med en slikkepott.
27. Montering: QS kakao uten sukker Fingerkjeks (omtrent førti) Vi går videre til monteringen: gjennomtreng kjeksene med kaffelaken.
28. I din form, legg kjeksene, dekk med et lag mousse.
29. Legg på nytt et lag med gjennomtrukne kjeks, og deretter enda et lag med mascarpone-krem.
30. Sett tiramisuen i kjøleskapet i noen timer, og dryss deretter over kakao og nyt!