

Tiramisu z orzechami laskowymi i kaw

Ingrédients

- 3 jajka
- 70g cukru
- 500g mascarpone
- 100g purée z orzechów laskowych
- 200ml espresso

Préparation

1. Po klasycznym tiramisu, tym bez surowych jajek, tym od Karima Bourgi, wersji tarty, kilka tygodni temu zrobię tiramisu w wersji pistacjowej... więc muszę również przygotować wersję z orzechów !
2. Oczywiście z kawą, ponieważ uwielbiam to połączenie, ale możecie przygotować mleko do naszczenia z orzechów na wzór tego z pistacji, jeśli to wam nie odpowiada; możecie również dostosować przepis na krem tiramisu bez surowych jajek, jeśli przepis jest przeznaczony dla kobiet w ciąży lub małych dzieci. W przeciwnym razie przepis jest bardzo prosty i szybki do wykonania, ale będzie wymagał trochę cierpliwości i kilku godzin w lodówce, zanim będziecie mogli się delektować !
3. Składniki : Użyję purée z orzechów laskowych i kawy Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
4. Czas przygotowania : 20 minut + czas chłodzenia Dla 8 osób : Składniki : Około trzydziestu biszkoptów 3 jajka cukru mascarpone purée z orzechów laskowych espresso QS posiekanych orzechów laskowych Przepis : Oddziel białka od żółtek.
5. Ubij żółtka z cukru, aż staną się jasne, następnie dodaj mascarpone i purée z orzechów laskowych i ubijaj, aż uzyskasz jednolitą masę.
6. Następnie ubij białka z pozostałym cukrem, aż będą sztywne, i delikatnie dodaj je do poprzedniej mieszanki za pomocą łopaty.
7. Przechodzimy teraz do montażu: zanurz biszkopki w ciepłej kawie i ułóż je na dnie naczynia.
8. Następnie wlej po owym kremie mascarpone/orzechowym na wierzch, wygładź powierzchnię i powtórz: warstwa naszczonych biszkoptów, a potem reszta kremu (dodać kilka całych orzechów między różnymi warstwami).
9. Umieść tiramisu w lodówce na minimum godzinę, a następnie posyp je kakao bez cukru i posiekanymi orzechami przed delektowaniem się !