

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kawy w proszku + 250g wrz cej wody
- 200g wody + 250g cukru
- 1 fili anka espresso
- 500g mascarpone
- 50g cukru
- 62g wody
- 139g cukru
- 91g bia ek
- 157g bitej mietany

Préparation

1. Min o sporo czasu, odk d ostatnio robi em tiramisu, wi c kiedy Karim Bourgi podzieli łsi łswoj łreceptur , oczywi cie nie mog em si łoprze łd u ej ni łkilka dni!
2. Przepis jest bardziej skomplikowany ni łna moje zwyc e tiramisu, poniewa ł ó łka i bia ka s łgotowane (dzi ki syropowi cukrowemu, sabayonowi i w oskiej bezie), ale przez to krem jest mniej „delikatny” i tiramisu mo na przechowywa łd u ej.
3. Zwykle sam robi łbiszkopty (naprawd ł atwe do zrobienia, przepis znajdziecie tutaj), ale z powodu braku m ki staram si łoszcz dza łzapasy i kupi em biszkopty.
4. Kilka szczeg ów dotycz cych tego przepisu: Karim Bourgi ciera troch łczekolady (Manjari od Valrhona) na ka d łwarstw łnas czonych biszkoptów, zanim na o y mus z mascarpone (nie mia em tej czekolady pod r k , a lubi łnaprawd łklasyczne tiramisu, wi c jej nie doda em).
5. Nast pnie, do syropu kawowego, nie mam ekspresu do kawy ani kawy w proszku, wi c przygotowa em w asn łmiesza k , gor c , lekko s odk łwod , do której doda em kaw łrozpuszczaln , a łuzyska em po dany efekt.
6. Doda em te łtroch łamaretto do syropu nas czaj cego, ale to ca kowicie opcjonalne.
7. Jak zawsze, tiramisu nale y przygotowa łz wyprzedzeniem, aby mog o sch odzi łsi łprzez kilka godzin.
8. Oto, wiecie wszystko, wyci gajcie mascarpone!
9. Syrop kawowy: kawy w proszku + wrz cej wody wody + cukru1 fili anka espressoPrzygotuj kaw łz wrz c wod łi kaw łw proszku.
10. Doprowad łdo wrzenia wody z cukrem.
11. Wymieszaj oba sk adniki i dodaj espresso.
12. Lub jak ja, wymieszaj wrz c łwod , troch łcukru i kilka y ek kawy rozpuszczalnej.
13. Zapach waniliowy, je li chceszRozlu nij mascarpone z lekko podgrzan łmietan ł(za pomoc łszpatu ki lub mieszad a robota, aby uzyska łg adk łi jednolit łmiesza k).
14. Sabayon: ó tek cukru wody Przygotuj k piel wodn .
15. Umie łwod , a nast pnie cukier w garnku.
16. Doprowad łmiesza k łdo wrzenia, a nast pnie odlej łtego syropu.
17. Stopniowo dodawaj ó łka do gor cego syropu, ci gle ubijaj c r cznie.
18. Umie łmisk łz miesza k łna k piel wodnej i kontynuuj ubijanie, a łosi gniesz temperatur ł80°C (uwa aj, aby dobrze miesza , aby ó łka si łnie ci y).
19. Nast pnie wlej miesza k łdo miski robota z mieszad em i ubijaj na du ych obrotach, a łsabayon ostygnie i

uzyskasz biały, dobrze napowietrzony krem, który tworzy warstwę.

20. Umieść tłuszcz, a następnie cukier w garnku i podgrzej.

21. Kiedy syrop osiągnie 110°C, zacznij ubijać białka, a następnie siłą puszyste.

22. Kiedy syrop osiągnie 118-120°C, wlej go cienkim strumieniem na ubite białka, cięgle ubijaj.

23. Ubijaj bez tłuszczu i utwórz ładny czubek.

24. Mus mascarpone: Wszystkie powyższe składniki białej masy. W misce wymieszaj bitą masę z masą mascarpone.

25. Wymieszaj drugą część masą mascarpone z masą.

26. Połącz obie przygotowane masy, a następnie wlej wszystko do worka bezy i delikatnie wymieszaj szpatułką.

27. Montaż: QS kakao w proszku bez cukru Biskopity (około czterdziestu) Przechodzimy do montażu: naszczyniamy biskopity syropem kawowym.

28. W swoim naczyniu umieść biskopity, przykryj warstwą masy.

29. Następnie naolej warstwę naszczynianych biskopitów, a potem znowu masę z mascarpone.

30. Umieść tiramisu w lodówce na kilka godzin, a następnie posyp kakao w proszku i delektuj się!