

Cytrynowe tiramisu

Ingrédients

- 1 jajko
- 40 g cukru
- 45 g soku z cytryny
- 65 g masła
- 140 g wody
- 170 g soku z cytryny
- 75 g cukru
- 3 jajka
- 60 g cukru
- 500 g mascarpone

Préparation

1. Kontynuuj swój przepis tiramisu z wersją cytrynową, 100% cytrynową !
2. Owoce sezonowe zaczynają być coraz trudniej dostępne, ale cytrusy są zawsze dostępne, aby nas cieszyć, a cytryna doskonale łączy się z mascarpone w tym pysznym tiramisie. Oczywiście, jeśli jest potrzeba (dla dzieci lub kobiet w ciąży na przykład), można użyć przepisu na krem bez surowych jaj z tego tiramisu.
3. Czas przygotowania: 45 minut + chłodzenie. Około 8 porcji: Lemon curd : 1 jajko, cukier, Skórka z 2 cytryn, sok z cytryny, masło. Wymieszaj cukier ze skórką z cytryny.
4. Dodaj jajko, dobrze wymieszaj, a potem dodaj sok z cytryny.
5. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, aż zgęstnieje.
6. Kiedy krem zgęstnieje, pozostaw go do ostygnięcia kilka minut poza ogniem, a następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki.
7. Zblenduj krem blenderem zanurzeniowym przez kilka minut, aż będzie gładki, a masło całkowicie wchłonie.
8. Przechowuj w lodówce do momentu montażu.
9. Syrop do naszczenia: woda, sok z cytryny, cukier. Doprowadź wodę i cukier do wrzenia.
10. Poza ogniem dodaj sok z cytryny.
11. Odstaw do montażu.
12. Krem z mascarpone : 3 jajka, cukier, mascarpone. Oddziel białka od żółtek.
13. Ubij białka z cukrem, aż będą twarde.
14. Dodaj mascarpone i dobrze wymieszaj.
15. Ubij białka z resztą cukru.
16. Delikatnie wmieszaj białka do poprzedniej mieszanki, a następnie przystąp do montażu.
17. Montaż : Około trzydziestu biszkoptów. Kilka skórek z cytryny. Zanurz biszkopty w syropie cytrynowym i ułóż na dnie naczynia.
18. Dodaj połówkę kremu z mascarpone, a następnie lemon curd.
19. Ułóż drugi warstwę naszczonych biszkoptów, a następnie ponownie lemon curd.
20. Następnie wylej resztę kremu.
21. Wygładź powierzchnię.
22. Dla dekoracji zrobimy marmurkowanie w stylu francuskiego ciasteczka z resztą lemon curd, ale można po prostu udekorować skórką z cytryny.

23. Umieść tiramisu w chłodni na co najmniej godzinę przed podaniem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com