

Tiramisu pistacjowe

Ingrédients

- 250 do 300g mleka
- 40g puree z pistacji (1)
- 3 żółtka jaj
- 4 białka jaj
- 80g cukru
- 500g mascarpone
- 125g puree z pistacji (2)

Préparation

1. Opublikowałem już kilka przepisów na tiramisu tutaj, ale zawsze w tradycyjnej wersji z kawą, więc oto kolejny, aby trochę się zmienić: tiramisu z pistacjami.
2. Przepis jest bardzo prosty, zawiera tylko jedno białko więcej w porównaniu do klasycznego przepisu, aby zrekompensować stożek puree z pistacji.
3. Jeśli chcesz przepis bez surowych jajek, możesz użyć tego przepisu jako substytutu mietany.
4. I jak zawsze przy tiramisu, nie ma potrzeby używania piekarnika (chyba że zdecydujesz się zrobić twasne biszkopty).
5. Dla trochę lżejszej wersji, możesz dodać trochę twody z kwiatu pomarańczy do mietany i/lub pynu do naszczenia. Składniki: Użyj puree z pistacji i posiekane pistacje Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).
6. Dla 8 osób: Składniki: Około trzydziestu biszkoptów 250 do mleka puree z pistacji (1) 3 żółtka jaj 4 białka jaj cukru mascarpone puree z pistacji (2) QS posiekanych pistacji Przepis: Podgrzej mleko z puree z pistacji (1).
7. Ubij żółtka z cukru, aby je zbiele, następnie dodaj mascarpone i puree z pistacji (2) i ubijaj, a uzyskasz jednolitą mietanę.
8. Następnie, ubij białka z pozostałym cukrem, a także dźsztywne, i delikatnie dodaj je do poprzedniej mieszanki za pomocą łmarysy.
9. Następnie przejdź do montażu: zanurz biszkopty w gorącym mleku z pistacjami i ułóż je na dnie naczynia.
10. Następnie wlej po ową mietanę mascarpone/pistacji na wierzch, wyrównaj powierzchnię i powtórz: warstwa naszczonych biszkoptów, a następnie reszta mietany.
11. Umieść tiramisu w lodówce na minimum 4h, a następnie posyp je posiekanymi pistacjami przed podaniem!