

Tarta jak tiramisu

Ingrédients

- 60g masła
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 50g jajka
- 180g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 60g białek
- 50g cukru drobnego
- 40g śmietany
- 50g maki T55
- 90g pełnego mleka
- 90g mietany polskiej
- 35g śmietany
- 15g cukru drobnego
- 70g ciemnej czekolady o zawartości 66% kakao (użyłam Caribbes od Valrhona)
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 25g mietany polskiej lekko podgrzanej
- 25g cukru
- 31g wody
- 70g cukru
- 45g białek
- 70g mietany

Préparation

1. Powrót tej formy do tart De Buyer, którą kocham!
2. Tym razem użyłam jej do zrobienia tarty tiramisu; ten pomysł byłem zadowolony z przepisów do realizacji od bardzo dawna, ale tak bardzo lubiłem klasyczne tiramisu, że bałam się, że będzie rozczarowana, zmieniając przepis i dodając elementy, aby uzyskać tartę.
3. Ostatecznie, może się okazać, że skoro publikuję tutaj przepis, w ogóle nie będzie rozczarowania, tylko pyszna tarta, w której dobrze się łączy podstawowe składniki tiramisu: kawa, mascarpone i czekolada.
4. Ponownie użyłam przepisu na krem mascarpone Karima Bourgi, jest doskonały i pozwala na dłuższe przechowywanie tarty, ponieważ jajka są gotowane, w przeciwieństwie do klasycznych przepisów.
5. Wyposażenie: Rant falowany De Buyer Walek do ciasta Gładka taca Czas przygotowania: 1h30 + 30 minut pieczenia Na tartę średnicy 20 cm i wysokości 3 cm: Ciasto kruche : masło cukru pudru mielonych migdałów Szczypta soli jajka maki T55 skrobi kukurydzianej Utrzyj masło z cukrem pudrem, solą i mielonymi migdałami.
6. Dodaj jajko, a następnie cukier i skrobi.
7. Mieszaj, a uzyskasz jednolite ciasto, nie dłużej, uformuj kulę, owiń folią i umieść w lodówce na co najmniej godzinę.
8. Następnie rozwałkuj ciasto na grubość 2 mm, a następnie wyłóż miejsce pod ciasto w ringu.
9. Wstaw do lodówki na co najmniej 40 minut lub do zamrażarki na co najmniej 20 minut, następnie piecz przez 9 minut w 170°C.
10. Biszopt : białek cukru drobnego śmietany maki T55 QS cukru pudru Ubij białka na sztywno.
11. Gdy zaczną się łączyć, dodawaj stopniowo cukier, kontynuuj ubijanie, a uzyskasz gładki i lśniący.
12. Dodaj teraz śmietanę i ubijaj przez kilka sekund, aby szybko się łączyły.

13. Dodaj przesian 1m k 1i delikatnie wymieszaj szpatu k .
14. Przesta , gdy tylko m ka zostanie wch oni ta, a ciasto b dzie jednolite.
15. Wlej ciasto do r kawa cukierniczego z ma 1g adk 1ko cówk 1(ub 12 mm).
16. Wyci nij kr g oko o 20 cm na blach 1pokryt 1papierem pergaminowym.
17. Posyp cukrem pudrem, odczekaj kilka sekund, a nast pnie ponownie posyp.
18. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 10 minut, a nast pnie wyjmij i ostud .
19. Nas czenie kawowe: QS kawy (dowolnej, ekspresowej lub innej) QS cukru Przygotuj kaw 1i delikatnie pos od .
20. Crème au chocolat i kawie: pe nego mleka mietany p ynnej ó tek cukru drobnego ciemnej czekolady o zawarto ci 66% kakao (u y am Caraibes od Valrhona) 1 y eczka kawy rozpuszczalnej Ubij ó tka z cukrem.
21. Podgrzej mleko ze mietan .
22. Wlej po ow 1gor cego p ynu na jajka, dobrze mieszaj c, a nast pnie przelej wszystko do garnka.
23. Gotuj na ma ym ogniu, stale mieszaj c, do 85°C, a nast pnie wylej na czekolad 1i kaw 1rozpuszczaln .
24. Dobrze wymieszaj, je li trzeba, u yj blendera do uzyskania kremówki g adkiej i l ni cej.
25. Przykryj foli 1i umie 1w lodówce.
26. Krem mascarpone: Mascarpone: mascarpone mietany p ynnej lekko podgrzanej Wymieszaj mascarpone ze mietan .
27. Sabayon: ó tek cukru wody Doprowad 1wod 1i cukier do wrzenia, nast pnie odlej tego syropu.
28. Dodawaj ó tka stopniowo do gor cego syropu, stale ubijaj c.
29. Nast pnie podgrzej 1 1mieszanin 1w k pieli wodnej, nadal ubijaj c, a 1osi gnie 80°C.
30. Nast pnie wlej mieszanin 1do misy robota i ubijaj na wysokich obrotach, a 1mieszanina sch odzi si , nap cznieje, rozja ni si 1i utworzy wst k .
31. Meringa w oska: wody cukru bia ek Przygotuj syrop z wody i cukru.
32. Gdy osi gnie 110°C, zacznij ubija 1bia ka.
33. Gdy syrop osi gnie 118°C, stopniowo wlewaj go do bia ek.
34. Ubijaj dalej, a 1meringa ca kowicie ostygnie, powinna by 1na ko cu sztywne i l ni ca.
35. Krem: Wszystkie powy sze elementy mietany Najpierw ubij mietan 1na sztywno.
36. Wymieszaj mietank 1z po ow 1sabajonu.
37. Wymieszaj mascarpone z drug 1po ow 1sabajonu.
38. Wymieszaj oba kremy, nast pnie po cz je z mering 1w osk , delikatnie mieszaj c szpatu k .
39. Monta 1i dekoracja: QS kakao w proszku Roz ó 1krem czekoladowo-kawowy na spód tarty.
40. Po ó 1na wierzchu biszkopt, a nast pnie nas cz go kaw 1za pomoc 1p dzla.
41. Roz ó 1do wysoko ci krem mascarpone, a nast pnie w ó 1reszt 1kremu do r kawa cukierniczego z g adk ko cówk 1i nak adaj kulki na ca 1powierzchni 1tarty.
42. Posyp proszkiem kakaowym bez cukru, a nast pnie delektuj si !