

Mro ona rolada tiramisu

Ingrédients

- 50g cukru granulowanego
- 40g ó tek (oko o 5 ó tek)
- 50g m ki T55
- 4 jaja
- 100g cukru
- 500g mascarpone
- 100g mietany kremówki ubitej na sztywno

Préparation

1. Co roku proponuj łwam przepis na lodow łbûche, wi c oto przepis na ten rok!
2. Jest bardzo atwy do wykonania i nie wymaga maszyny do lodów, a je li chcesz jeszcze szybsz łwersj , mo esz kupi łgotowe biszkopty w sklepie i przygotowa łtylko krem łJedno wa ne, pomy ł o wyj ciu jej z formy, gdy jest dobrze zamro ona, ale poczekaj oko o dwudziestu minut, aby j łtze , aby mia a odpowiedni konsystencj !
3. Materia y: Forma na bûche Czas przygotowania: 35 minut + 15 minut pieczenia + zamra anieNa bûche o d ugo ci 25 cm (ilo ci s łna klasyczn łform ł25 cm, je li u ywasz tej samej co ja, mo esz nieco zmniejszy łilo kremu): Biszkopt: bia ek jaj (oko o 4 bia ka) cukru granulowanego ó tek (oko o 5 ó tek) m ki T55do smaku cukru pudru Zacznij od przygotowania francuskiej bezy: ubij bia ka na sztywno, a nast pnie ustabilizuj, dodaj c cukier w trzech krokach, stopniowo zwi kszaj c pr dko łmiksera.
4. Beza jest gotowa, gdy jest g adka, b yszcz ca i formuje si łw dzióbek.
5. Nast pnie dodaj ó tka i ubij jeszcze kilka sekund, tylko tyle, aby je po czy .
6. Na koniec delikatnie dodaj przesian łm k łprzy pomocy szpatu ki.
7. Na ó łna blach łwy o on łpapierem do pieczenia dwie paski biszkoptu (jeden na podstaw łbûche, drugi na rodek).
8. Posyp cukrem pudrem dwukrotnie, a nast pnie piecz w rozgrzanym piekarniku do 180°C przez 10-12 minut.
9. Pozwól ostygn .
10. Masa mascarpone: 4 jaja cukru mascarpone mietany kremówki ubitej na sztywno Oddziel bia ka od ó tek.
11. Ubije ó tka z cukrem, a nast pnie dodaj mascarpone.
12. Ubij bia ka na sztywno i dodaj je do poprzedniej mieszanki, a na koniec dodaj bit ł mietan .
13. Sk adanie: do smaku espresso do smaku amaretto (opcjonalnie) Wlej po ow łmasy na dno formy.
14. Dodaj pierwszy biszkopt nas czony mieszank łkawy i amaretto (lub tylko kawy wed ug upodoba).
15. Przykryj mas , a nast pnie zako cz drugim nas czonym biszkoptem.
16. W ó łdo zamra arki do pe nego zastygni cia.
17. Wyko czenie: Nies odzone kakao w proszku Wyjmij bûche z formy i pozostaw w temperaturze pokojowej przez oko o 20 minut.
18. Przed podaniem posyp kakao, a potem smakuj!