

Tiramisu de avelã e café

Ingrédients

- 3 ovos
- 70g de açúcar
- 500g de mascarpone
- 100g de pasta de avelã
- 200ml de café expresso

Préparation

1. Depois do tiramisu clássico, aquele sem ovos crus, aquele de Karim Bourgi, a versão torta, fiz há algumas semanas o tiramisu versão pistache.
2. então, é claro, tive que fazer também a versão de avelã!
3. Com café, é claro, pois adoro essa combinação, mas você pode preparar um leite de imersão de avelã, como no modelo de pistache, se não gostar de café; você também pode adaptar a receita do creme de tiramisu sem ovos crus se a receita for destinada a mulheres grávidas ou crianças pequenas. Caso contrário, a receita é muito simples e rápida de fazer, mas será preciso um pouco de paciência e algumas horas na geladeira antes de poder saborear!
4. Ingredientes: Usei a pasta de avelã e o café Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Separe as claras das gemas.
6. Bata as gemas com de açúcar até ficarem claras, depois adicione o mascarpone e a pasta de avelã e bata até obter um creme homogêneo.
7. Em seguida, bata as claras com os de açúcar restantes até que fiquem bem firmes, e adicione-as delicadamente à mistura anterior com uma espátula.
8. Depois, monte: mergulhe os biscoitos champagne no café quente-morno e disponha-os no fundo do prato.
9. Depois, despeje metade do creme de mascarpone/avelã por cima, nivele a superfície e repita: uma camada de biscoitos embebidos e o restante creme (acrescentei algumas avelãs inteiras entre as camadas).
10. Coloque o tiramisu na geladeira por no mínimo 4 horas, depois polvilhe com cacau em pó sem açúcar e avelãs picadas antes de se deliciar!