

Tiramisu de pistache

Ingrédients

- 250 a 300g de leite
- 40g de purê de pistache (1)
- 3 gemas de ovo
- 4 claras de ovo
- 80g de açúcar
- 500g de mascarpone
- 125g de purê de pistache (2)

Préparation

1. Já publiquei várias receitas de tiramisu por aqui, mas sempre na versão tradicional com café, então aqui está outra para variar um pouco: um tiramisu de pistache.
2. A receita é muito simples, possui apenas uma clara de ovo a mais em comparação com a receita clássica para compensar a densidade do purê de pistache.
3. Se você quer uma receita sem ovos crus, pode usar esta receita para substituir o creme.
4. E como sempre com tiramisu, não precisa de forno (exceto, é claro, se você decidir fazer seus próprios biscoitos tipo champanhe).
5. Para uma versão um pouco diferente, você pode adicionar um pouco de água de flor de laranjeira no creme e/ou no líquido para molhar. Ingredientes: Usei o purê de pistache e as pistaches picadas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Para 8 pessoas: Ingredientes: Cerca de trinta biscoitos tipo champanhe 250 a de leite de purê de pistache (1) emas de ovo aras de ovo de açúcar de mascarpone de purê de pistache (2) QS de pistaches trituradas Receita: Aqueça o leite com o purê de pistache (1).
7. Bata as gemas com de açúcar até ficarem claras, depois adicione o mascarpone e o purê de pistache (2) e bata até obter um creme homogêneo.
8. Em seguida, bata as claras com os de açúcar restantes até ficarem bem firmes, e acrescente delicadamente à mistura anterior usando uma espátula.
9. Passe então para a montagem: molhe os biscoitos tipo champanhe no leite de pistache ainda quente, e disponha-os no fundo do seu prato.
10. Despeje em seguida metade do creme mascarpone/pistache por cima, alise a superfície, e repita: uma camada de biscoitos molhados, depois o restante do creme.
11. Coloque o tiramisu na geladeira por no mínimo 4 horas, depois polvilhe com pistaches trituradas antes de se deliciar!