

Tronco gelado de tiramisù

Ingédients

- 50g de açúcar refinado
- 40g de gemas de ovo (aproximadamente 5 gemas)
- 50g de farinha tipo T55
- 4 ovos
- 100g de açúcar
- 500g de mascarpone
- 100g de creme de leite fresco batido em chantilly

Préparation

1. Cada ano, ofereço a vocês uma receita de tronco gelado, então aqui está a deste ano!
2. É super fácil de fazer e não precisa de sorveteira, e se você quiser uma versão ainda mais rápida, pode comprar biscoitos palito no comércio e preparar apenas o creme. A única coisa importante é lembrar de desenformar quando estiver bem congelado, mas esperar cerca de vinte minutos antes de comer para que tenha a textura certa!
3. Material: Forma para tronco Tempo de preparo: 35 minutos + 15 minutos de cozimento + congelamento Para um tronco de 25cm (as quantidades são para uma forma clássica de 25cm, se usar a mesma que eu, pode reduzir um pouco a quantidade de creme): Biscoito palito: de claras de ovo (aproximadamente 40g) de açúcar refinado de gemas de ovo (aproximadamente 40g) de farinha tipo T55 QS de açúcar de confeiteiro Comece preparando um merengue francês: bata as claras em neve, depois aperte adicionando o açúcar em três vezes, aumentando gradualmente a velocidade do robô.
4. O merengue está pronto quando está liso, brilhante e forma o pico de pássaro.
5. Em seguida, adicione as gemas e bata novamente por alguns segundos, apenas o tempo de incorporá-las.
6. Finalize incorporando delicadamente a farinha peneirada com uma espátula flexível.
7. Coloque duas tiras de biscoito palito sobre uma assadeira forrada com papel manteiga (uma para a base do tronco, uma para o centro).
8. Polvilhe com açúcar de confeiteiro duas vezes e, em seguida, leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 10 a 12 minutos.
9. Deixe esfriar.
10. Mousse de mascarpone: 4 ovos de açúcar de mascarpone de creme de leite fresco batido em chantilly Separe as claras das gemas.
11. Bata as gemas com o açúcar e depois adicione o mascarpone.
12. Bata as claras em neve e incorpore-as à mistura anterior, e por fim adicione o chantilly.
13. Montagem: QS de café expresso QS de amaretto (opcional) Despeje metade da mousse no fundo da forma.
14. Adicione o primeiro biscoito embebido em uma mistura de café-amaretto (ou apenas café, de acordo com seu gosto).
15. Cubra com mousse e finalize com o segundo biscoito embebido.
16. Coloque no congelador até ficar completamente firme.
17. Acabamentos: Cacau em pó sem açúcar Desenforme o tronco e deixe à temperatura ambiente por cerca de 20 minutos.

18. Polvilhe com cacau antes de servir, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com