

Tiramisu cu alune și cafea

Ingrédients

- 3 ou
- 70g de zahăr
- 500g de mascarpone
- 100g de piure de alune
- 200ml de cafea espresso

Préparation

1. După tiramisu clasic, cel fără ou crude, cel al lui Karim Bourgi, versiunea tart, acum câteva săptămâni am făcut tiramisu versiunea cu fistic... așa că trebuia să fac și versiunea cu alune!
2. Cu cafea, desigur, deoarece ador această combinație, dar puteți realiza un lapte de înmuiere cu alune pe modelul celui cu fistic dacă nu vă place; de asemenea, puteți adapta rețeta de cremă de tiramisu fără ou crude dacă rețeta este destinată femeilor însărcinate sau copiilor mici. În rest, rețeta este foarte simplă și rapid de realizat, dar va necesita puțin răbdare și câteva ore la frigider înainte de a vă putea răsfăța!
3. Ingrediente : Am folosit piure de alune și cafea Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).
4. Timp de preparare: 20 minute + odihnă la rece Pentru 8 persoane : Ingrediente : Aproximativ 30 de biscuiți cu lingura 3 ou de zahăr de mascarpone de piure de alune de cafea espresso QS de alune tocate Rețetă :
Separați albușurile de gălbenușuri.
5. Bateți gălbenușurile cu de zahăr până devin albe, apoi adăugați mascarpone și piure de alune și bateți până obțineți o cremă omogenă.
6. Apoi, bateți albușurile cu cei de zahăr rămași până devin ferme, și adăugați-le cu grijă la amestecul anterior cu ajutorul unei spatule.
7. Apoi treceți la asamblare: înmuiați biscuiții cu lingura în cafeaua caldă, și așezați-i pe fundul vasului dumneavoastră.
8. Apoi turnați jumătate din crema de mascarpone/alune deasupra, neteziți suprafața și repetați: un strat de biscuiți înmuiați, apoi restul de cremă (am adăugat câteva alune întregi între diferitele straturi).
9. Puneți tiramisu la frigider timp de minimum 4 ore, apoi presărați-l cu cacao pudră fără zahăr și cu alune tocate înainte de a vă răsfăța!