

Pistáciové tiramisu

Ingrédients

- 250 až 300g mlieka
- 40g pistáciovej pasty (1)
- 3 štky
- 4 bielky
- 80g cukru
- 500g mascarpone
- 125g pistáciovej pasty (2)

Préparation

1. Už som tu zverejnil nieko ko receptov na tiramisu, ale vždy v tradi nej verzii s kávou, takže tu je alý, aby sme to trochu zmenili: tiramisu s pistáciami.
2. Recept je ve mi jednoduchš, obsahuje len jedno bielko navyše v porovnaní s klasickšm receptom, aby sa kompenzovala hustota pistáciovej pasty.
3. Ak chcete recept bez surovšch vajec, môžete pouši žento recept ako náhradu za smotanu.
4. A ako vždy s tiramisu, nie je potrebné pe enie (okrem toho, ak sa rozhodnete pripravi ži piškóty doma).
5. Pre trochu inšžvariant môžete prida žrochu pomaran ového kvetu do smotany a/alebo do namá acieho roztoku žngrediencie: Použil som pistáciovú pastu a nasekané pistácie Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celšžweb (nie je to affiliate).
6. Ingrediencie: Pribliš ne tridsa žpiškót 250 až žžmlieka pistáciovej pasty (1) 3 štky 4 bielky cukru mascarpone pistáciovej pasty (2) QS nasekanšch pistácií Recept: Zohrejte mlieko s pistáciovou pastou (1).
7. ahajte štky s cukru, aby zosvetlili, potom pridajte mascarpone a pistáciovú pastu (2) a ýahajte, kšm nedostanete homogénnu smotanu.
8. Potom ýahajte bielky s zvyýného cukru, kšm nie sú pevné, a jemne ich pridajte do predchádzajúcej zmesi pomocou stierky.
9. Potom prejdite k montáži: namo te piškóty do horúceho pistáciového mlieka a uložte ich na dno svojho plechu.
10. Potom nalejte polovicu mascarpone/pistáciovej smotany navrch, vyhla te povrch a zopakujte: vrstvu namo enšch piškót, potom zvyšok smotany.
11. Umiestnite tiramisu do chladni ky na minimálne 4 hodiny, potom ho posypte nasekanšmi pistáciami predšm, ako si pochutnáte!