

Tiramisu s lieskovcami a kávou

Ingrédients

- 3 vajcia
- 70g cukru
- 500g mascarpone
- 100g lieskovej pasty
- 200ml espressa

Préparation

1. Po klasickom tiramisu, tiramisu bez surových vajec, tiramisu od Karima Bourgiho, verzii kolá a, som pred nieko kŕmi tŕšd ami urobil tiramisu verziu s pistáciami... takŕe bolo potrebné, aby som urobil aj verziu s lieskovŕmi orieŕkami!
2. Samozrejme s kávou, pretoŕe túto kombináciu zboŕ ujem, ale môŕete si pripravi ŕaj lieskovŕnýápoj na namá anie pod a vzoru pistáciového, ak to nemáte radi; môŕete tieŕŕprispôobi ŕecept na krém tiramisu bez surových vajec, ak je recept ur enŕŕpre tehotné ŕeny alebo malé deti ŕnak je recept ve mi jednoduchŕŕa rŕchly na prípravu, ale bude potrebná trocha trpezlivosti a nieko ko hodín v chladni ke, neŕŕsi budete môc ŕpochutna !
3. Ingrediencie : Pouŕil som lieskovú pastu a kávu Koro : kód ILETAITUNGATEAU na 5% z avu na celŕŕweb (nie je to affiliate).
4. as prípravy : 20 minút + odpô inok v chlade Pre 8 osôb : Ingrediencie : Pribliŕne tridsa ŕpiŕkôt 3 vajcia cukru mascarpone lieskovej pasty espressa QS nasekanŕch lieskovŕch orieŕkov Recept : Oddelíme bielky od ŕŕkov.
5. áháme ŕŕky s cukru, aby zosvetlili, potom pridáme mascarpone a lieskovú pastu a ŕháme, kŕm nedostaneme homogénny krém.
6. Potom ŕhájte bielky s zvyŕšného cukru, kŕm nie sú pevné, a jemne ich pridajte do predchádzajúcej zmesi pomocou stierky.
7. Potom prejdite na montáŕ: namo te piŕkôty do teplej kávy a uloŕte ich na dno svojho plechu.
8. Nalejte polovicu krému mascarpone/lieskovŕch orieŕkov navrch, vyhla te povrch a zopakujte: vrstvu namo enŕch piŕkôt, potom zvyšôk krému (medzi jednotlivŕmi vrstvami som pridal nieko ko celŕch lieskovŕch orieŕkov).
9. Umiestnite tiramisu do chladni ky na minimálne 4 hodiny, potom ho posypte nesladenŕm kakaom a nasekanŕmi lieskovŕmi orieŕkami predŕŕm, neŕŕsi pochutnáte!