

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kávy v prážku + 250g horúcej vody
- 200g vody + 250g cukru
- 1 žálka espressa
- 500g mascarpone
- 50g cukru
- 62g vody
- 139g cukru
- 91g bielkov
- 157g žaha ky

Préparation

1. Užje to dávno, o som robil tiramisu, také ke šKarim Bourgi zdie al svoj recept, samozrejme, ýe som nevydrýal viac ako pár dní!
2. Recept je zložitejší ako moje obvyklé tiramisu, pretoýe ý tky a bielky sú varené (v aka cukrovému sirupu, sabayone a talianskej meringue), ale preto je krém menej „krehkš“ a tiramisu sa dá uchováva šdlhšie.
3. Zvy ajne si robím svoje pižkóty sám (naozaj jednoduché na prípravu, recept nájdete tu), ale kvôli nedostatku múky sa snaýím žetri šsvoje zásoby a preto som si kúpil pižkóty.
4. Nieko ko detailov k tomuto receptu: Karim Bourgi nastrúha trochu okolády (Manjari od Valrhony) na každú vrstvu pižkót namo enšch, predtšm ako dá na mascarpone penu (túto okoládu som nemal k dispozícii a mám rád naozaj ve mi klasické tiramisu, také som ju nedal).
5. Potom, o sa tška kávového sirupu, nemám espresso stroj ani kávu v prážku, také som si pripravil vlastnú zmes, horúca voda s trochou cukru, do ktorej som pridal rozpustnú kávu, aýškšm som nedosiahol poýadovanš výsledok.
6. Pridal som tiejštrochu amaretto do namá acieho sirupu, ale to je úplne volite né.
7. Ako výdy, tiramisu je potrebné pripravi štrochu vopred, aby mohlo nieko ko hodín chladnú .
8. Tak, teraz uýšviete vžetko, vytiahnite mascarpone!
9. Kávovšsirup: kávy v prážku + horúcej vody vody + cukru1 žálka espressaPripravte kávu s horúcou vodou a kávou v prážku.
10. Prive te do varu vody s cukrom.
11. Zmiežajte oboje a pridajte espresso.
12. Alebo ako ja, zmiežajte horúcu vodu, trochu cukru a nieko ko lyýic rozpustnej kávy.
13. Vanilková aróma, ak chceteUvo nite mascarpone s teplou tekutou smotanou (s pomocou žpachtle alebo metly robota, aby ste dosiahli hladkú a homogénnu zmes).
14. Sabayon: ý tkov cukru vody Pripravte si vodnšškúpe .
15. Do hrnca dajte vodu a potom cukor.
16. Prive te zmes do varu, potom odoberte tohto sirupu.
17. Postupne pridávajte ý tky do horúceho sirupu a neustále žahajte ru ne.
18. Umístite misku s touto zmesou na vodnšškúpe ša pokrač ujte v žahaní, aýškšm nedosiahnete teplotu 80°C (dávajte pozor, aby ste dobre miežali, aby sa ý tky nezrazili).
19. Potom nalejte zmes do misy robota s metlou a žahajte na vysokšch otá kach, aýškšm sa sabayon nevychladí a nezíska bledú a dobre nadšchanú zmes, ktorá robí stuhu.

20. Do hrnca dajte vodu a potom cukor a za nite zohrieva .
21. Ke šsirup dosiahne 110°C, za nite žaha šbielky, aby sa stali penovšmi.
22. Ke šsirup dosiahne 118-120°C, nalejte ho prúdom na vyžahané bielky a pokračujte v žahaní.
23. ahaajte meringue, aýškšm nevychladne a nevytvorí peknššzobák.
24. Mascarpone pena: Všetky predchádzajúce prvky žaha kyV mise zmiežajte žaha ku a polovicu sabayonu.
25. Zmiežajte druhú polovicu sabayonu so zmesou mascarpone-smotana.
26. Zmiežajte obe prípravy dohromady, potom to všetko nalejte do talianskej meringue a jemne premiežajte s pomocou žpachtle.
27. Montáž: QS kakaa v prážku bez cukru Pižkóty (asi žyridsa)Prejdeme k montáži: namo te pižkóty do kávového namáacieho sirupu.
28. Do vašej nádoby uložte pižkóty, zakryte vrstvou peny.
29. Potom opä špološte vrstvu pižkót namo enšch v káve, a potom opä šmascarpone penu.
30. Umiestnite tiramisu do chladni ky na nieko ko hodín, potom posypte kakaom v prážku a vychutnajte si to!