

Tiramisu utan ägg

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g flytande grädde med 35% fett
- 100g socker

Préparation

1. Efter en ganska lång tid utan att publicera ett nytt recept är jag tillbaka med en lite speciell tiramisu eftersom den är utan råa ägg, anpassad för alla, inklusive gravida kvinnor och små barn.
2. Receptet är extremt enkelt, särskilt om du använder köpta kex, och även om texturen skiljer sig från klassisk tiramisu (denna är fastare), är denna dessert inte mindre läcker. Ingredienser: Jag använde kakaopulver från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliat).
3. Lossa mascarponen med en visp.
4. Vispa grädden till en inte alltför fast vispad grädde genom att tillsätta sockret.
5. Blanda försiktigt de två blandningarna och gå sedan vidare till monteringen.
6. Doppa kakorna några sekunder i det inte för varma kaffet och fördela dem sedan i botten av en form.
7. Täck över med hälften av krämen och upprepa: ytterligare ett lager med kakor och sedan resten av krämen (jag sparade lite för att spritsa på senare).
8. Ställ tiramisun i kylskåpet i minst 2 till 3 timmar.
9. Vid servering, pudra den med kakaopulver och njut!