

Tiramisu-rulle som en julstuga

Ingrédients

- 120g äggvitor
- 100g strösocker
- 80g äggulor
- 100g vetemjöl
- 3 äggulor
- 50g socker
- 30g kall espresso
- 600g mascarpone
- 3 äggvitor
- 30g socker
- 170g Chocolat Caraïbes
- 200g vispgrädde
- 35g neutral honung

Préparation

1. En ny recept på enlogg, denna gång utan form och utan frysning, men för att variera det handlar det inte om en rulladlogg.
2. Jag hade sett loggar "stuga" på sociala medier förra året, och jag gillade idén, så här är min anpassning i tiramisu-version: en savoiard-kaka indränkt i kaffe, mascarponekräm baserad på kaffe-sabayon och slutligen en mörk chokladganache för att ersätta det kakaopulver som traditionellt strös över tiramisun.
3. Jag rekommenderar dessutom att använda den minsta spritspåse du har så att den mörka chokladen inte tar över smaken av tiramisun.
4. Utrustning :Jag använde min Cooking Chef från Kenwood för att göra kakan & sabayon för krämen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-platta gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
5. Perforerad plåt och spritsar från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 = 10 % i rabatt på första beställningen.
6. Ingredienser :Jag använde Chocolat Caraïbes från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
7. Förberedelsestid : 50 minuter + 10 minuter gräddning + vilaFör enlogg på cirka 25 till 30 cm : Savoiard-kakan : äggvitor strösocker äggulor vetemjöl QS florsocker Vispa äggvitorna med sockret tills du får en slät och glansig maräng.
8. Tillsätt äggulorna och vispa snabbt för att blanda dem.
9. Tillsätt sedan det tidigare siktade mjölet och vänd försiktigt in det med en spatula.
10. Häll smeten i en spritspåse med en slät tyll på 16 mm.
11. Spritsa två rektanglar av önskad längd (mellan 25 och 30 cm) och 8 cm bredd, en rektangel av samma längd och 4 cm bredd och en av samma längd och 1,5 cm bredd.
12. Med den återstående smeten, spritsa individuella kakor (som kommer att användas för att bilda taket på stugan).
13. Strö florsocker över savoiard-kakorna två gånger, och grädda i en förvärmad ugn på 180°C i 10 till 12 minuter.
14. Låt svalna.

15. Mascarponekrämen : 3 äggulor socker kall espresso mascarpone 3 äggvitor socker Förbered en sabayon med äggulorna och sockret: blanda de två ingredienserna i en kastrull och koka på låg värme under konstant vispning (du kan också göra det i ett vattenbad).
16. Blandningen ska svälla, bli vit och sedan tjockna gradvis (håll värmen låg för att inte få en omelett); tillsätt sedan det kalla kaffet gradvis och låt tjockna ytterligare några minuter under konstant vispning.
17. Var försiktig så att du inte överstiger 65°C.
18. Vispa lite till utanför värmen för att kyla ner blandningen.
19. Tillsätt sedan mascarponen.
20. Vispa äggvitorna till ett fast skum med de socker för att stabilisera dem.
21. Vänd försiktigt ner dem i den tidigare blandningen med en spatula.
22. Gå omedelbart vidare till monteringen.
23. Monteringen : QS kallt och lätt sötat kaffe Placera en av de två rektanglarna av savoiard-kakor på din serveringsfat.
24. Imbibera den lätt med kaffe, spritsa sedan mascarponekrämen ovanpå.
25. Tillsätt den andra rektangeln av kakan, imbibera den, och sedan krämen.
26. Därefter den medelstora rektangeln, imbiberad med kaffe, igen krämen och slutligen den lilla rektangeln imbiberad med kaffe.
27. Släta ut allt med den återstående krämen så att du formar väggarna och en triangel för taket.
28. Placera i kylskåp i minst 3 timmar.
29. Mörk chokladganache : Chocolat Caraïbes vispgrädde neutral honung Värm grädden med honungen.
30. Häll allt över den tidigare smälta chokladen och mixa med en stavmixer för att få en slät och glansig ganache.
31. Låt den kristallisera, spritsa den sedan med en liten stjärntyll (den minsta du har) för att forma väggarna.
32. Tillsätt sedan savoiard-kakorna för att skapa taket, låt återigen vila i kylskåp i minst 1 timme och njut!