

Tiramisu (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 200g kaffepulver + 250g kokande vatten
- 200g vatten + 250g socker
- 1 kopp espresso
- 500g mascarpone
- 50g socker
- 62g vatten
- 139g socker
- 91g äggvitor
- 157g vispgrädde

Préparation

1. Det var länge sedan jag gjorde tiramisu, så när Karim Bourgi delade sitt recept kunde jag självklart inte motstå längre än några dagar!
2. Receptet är mer komplicerat än mitt vanliga tiramisu, eftersom äggulorna och äggvitorna är tillagade (tack vare en sockerlag, sabayon och italiensk maräng), men resultatet blir en mindre "ömtålig" kräm och tiramisun kan förvaras längre.
3. Vanligtvis gör jag mina egna savoiarder (verkligen lätta att göra, du kan hitta receptet här), men på grund av mjölbrist försöker jag spara mina reserver och har därför köpt savoiarder.
4. Några detaljer om detta recept: Karim Bourgi river lite choklad (Manjari från Valrhona) över varje lager av inlagda kex innan han lägger på mascarponekrämen (jag hade inte denna choklad tillgänglig, och jag gillar verkligen den klassiska tiramisun så jag använde ingen).
5. För kaffelagen har jag ingen espressomaskin eller kaffepulver, så jag gjorde min egen blandning, kokande vatten med lite socker där jag tillsatte snabbkaffe tills jag fick det resultat jag ville ha.
6. Jag tillsatte också lite amaretto i inläggningssyrupen, men det är helt valfritt.
7. Som alltid är tiramisun att förbereda lite i förväg för att låta den stå kallt i några timmar.
8. Där har ni det, nu vet ni allt, ta fram mascarponen!
9. Kaffesirap: kaffepulver + kokande vatten + socker1 kopp espressoFörbered kaffet med det kokande vattnet och kaffepulvret.
10. Koka upp vatten med sockret.
11. Blanda de två och tillsätt espresson.
12. Eller som jag, blanda kokande vatten, lite socker och några skedar snabbkaffe.
13. Vaniljarom om du villMjuka upp mascarponen med den uppvärmda grädden (med en spatula eller maskinens visp, så att du får en slät och homogen blandning).
14. Sabayon: äggulor socker vatten Förbered ett vattenbad.
15. Häll i vattnet och sedan sockret i en kastrull.
16. Koka upp blandningen, ta sedan av denna sirap.
17. Tillsätt äggulorna lite i taget i den varma sirapen medan du vispar konstant för hand.
18. Placera skålen med blandningen över ett vattenbad och fortsätt vispa tills temperaturen når 80°C (var noga med att röra om så att äggulorna inte koagulerar).
19. Häll sedan blandningen i skålen på maskinen med vispen och vispa på hög hastighet tills sabayonen svalnar och du får en blek och väl uppblåst blandning som bildar ett band.

20. Placera vattnet och sedan sockret i en kastrull och värm upp.
21. När sirapen når 110°C, börja vispa äggvitorna så att de blir skummiga.
22. När sirapen når 118-120°C, håll den i en tunn stråle över de vispade äggvitorna medan du fortsätter att vispa.
23. Vispa marängen tills den svalnat och bildar en fin fågelnäbb.
24. Mascarponekräm: Alla tidigare ingredienser vispgräddel en skål, blanda vispgrädden med hälften av sabayonen.
25. Blanda den andra hälften av sabayonen med mascarpone-gräddblandningen.
26. Blanda de två förberedelserna tillsammans, håll sedan allt i den italienska marängen och rör försiktigt med en spatula.
27. Montering: QS kakao utan socker Savoiardi (ungefär fyrtio stycken)Nu går vi vidare till monteringen: blötlägg savoiardi-kexen med kaffelagen.
28. I din form, lägg kexen, täck med ett lager mousse.
29. Lägg på ett nytt lager av inlagda kex, och sedan ytterligare ett lager av mascarponekräm.
30. Placera tiramisun i kylskåpet i några timmar, och pudra sedan med kakao och njut!