

# Pistage-tiramisu

## Ingrédients

- 250 till 300g mjölk
- 40g pistagepuré (1)
- 3 äggulor
- 4 äggvitor
- 80g socker
- 500g mascarpone
- 125g pistagepuré (2)

## Préparation

1. Jag har redan publicerat flera tiramisurecept här, men alltid i traditionell kaffeversion, så här är ett annat för att ändra lite: en pistagetiramisu.
2. Receptet är väldigt enkelt, det innehåller bara en extra äggvita jämfört med det klassiska receptet för att kompensera pastakärnans densitet.
3. Om du vill ha ett recept utan råa ägg kan du använda detta receptet istället för grädden.
4. Och som alltid med tiramisu, inget behov av ugn (förutom om du bestämmer dig för att göra egna damfingerkakor).
5. För en lite annorlunda version kan du lägga till lite apelsinblomma i grädden och/eller vätmedlet  
Ingredienser: Jag använde pistagepuré och de hackade och blancherade pistagenötterna Koro: koden ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
6. För 8 personer: Ingredienser: Ungefär trettio damfingerkakor 250 till mjölk pistagepuré (1) 3 äggulor 4 äggvitor socker mascarpone pistagepuré (2) q.
7. s.
8. hackade pistagenötter Recept: Värm mjölken med pistagepuré (1).
9. Vispa äggulorna med socker tills de blir ljusa, tillsätt sedan mascarpone och pistagepuré (2) och vispa tills du har en homogen kräm.
10. Sedan, vispa äggvitorna med det återstående sockret tills de är styva, och tillsätt dem försiktigt till den tidigare blandningen med hjälp av en slickepott.
11. Gå sedan vidare till monteringen: doppa damfingerkakorna i den fortfarande varma pistagemjölken och lägg dem på botten av din form.
12. Häll sedan hälften av mascarpone/pistage-krämen ovanpå, jämna ytan och upprepa: ett lager av dränkta kakor och sedan resten av krämen.
13. Placera tiramisun i kylskåpet i minst 4 timmar, strö sedan över hackade pistagenötter innan du njuter av det!