

Fryst tiramisurulle

Ingrédients

- 50g strösocker
- 40g äggulor (ungefär 5 gulor)
- 50g mjöl T55
- 4 ägg
- 100g socker
- 500g mascarpone
- 100g vispgrädde vispad till grädde

Préparation

1. Varje år erbjuder jag er ett recept på en glasstubbe, så här är årets!
2. Den är superlätt att göra och kräver ingen glassmaskin, och om du vill ha en ännu snabbare version kan du köpa savoirdikex i handeln och bara göra krämen. Det enda viktiga är att tänka på att ta ut den ur formen när den är väl fryst men vänta ungefär tjugo minuter innan du äter den så att den har rätt konsistens!
3. Utrustning: Form för stubbe Förberedelsestid: 35 minuter + 15 minuter tillagningstid + frysning För en stubbe på 25 cm (mängderna är för en klassisk 25 cm form, om du använder samma som jag kan du minska mängden kräm något): Savoiardikex: äggvitor (ungefär 4 vitor) strösocker äggulor (ungefär 5 ulor) mjöl T55 QS florsocker Börja med att förbereda en fransk maräng: vispa äggvitorna till ett fast skum, tillsätt sedan sockret i tre omgångar medan du gradvis ökar hastigheten på mixern.
4. Marängen är klar när den är slät, glansig och bildar en fågelnäbb.
5. Tillsätt sedan äggulorna och vispa igen några sekunder, bara tills de blandats in.
6. Avsluta med att försiktigt vända ner det siktade mjölet med en slickepott.
7. Spritsa två remsor savoirdikex på en plåt täckt med bakplåtspapper (en för stubbens botten, en för mitten).
8. Strö över florsocker två gånger, och grädda sedan i förvärmad ugn vid 180°C i 10 till 12 minuter.
9. Låt svalna.
10. Mascarpone-mousse: 4 ägg socker mascarpone vispgrädde vispad till grädde Separera vitorna från gulorna.
11. Vispa gulorna med sockret, tillsätt sedan mascarponen.
12. Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd ner dem i den tidigare blandningen, tillsätt slutligen grädden.
13. Montering: QS espresso QS amaretto (valfritt) Häll hälften av moussen i botten av formen.
14. Lägg till den första kexremsan som är dräckt i en blandning av kaffe-amaretto (eller bara kaffe beroende på din smak).
15. Täck med mousse, och avsluta sedan med den andra kexremsan, också dräckt.
16. Sätt i frysen tills den är helt fryst.
17. Finish: Osötat kakaopulver Ta ur stubbformen, och låt den stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter.
18. Strö över kakao innan du serverar, och njut!