

Tiramisu ya karanga na kahawa

Préparation

1. Baada ya tiramisu ya kawaida, tiramisu isiyo na mayai mabichi, tiramisu ya Karim Bourgi, toleo la tart, nilifanya wiki chache zilizopita tiramisu la pistachio... hivyo ilikuwa lazima nifanye toleo la hazelnut pia!
2. Kwa kahawa bila shaka kwani napenda muunganiko huu, lakini unaweza kutengeneza maziwa ya kuingiza ya hazelnut kwa mfano wa ile ya pistachio ikiwa hupendi; unaweza pia kubadilisha mapishi ya cream ya tiramisu bila mayai mabichi ikiwa mapishi yanakusudiwa wanawake wajawazito au watoto wadogo Vinginevyo, mapishi ni rahisi sana na ya haraka kutekeleza, lakini itahitaji uvumilivu kidogo na masaa kadhaa kwenye friji kabla ya kuweza kufurahia!
3. Viungo : Nimetumia puree ya hazelnut na kahawa Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Muda wa maandalizi: dakika 20 + kupumzika kwenye baridi Kwa watu 8: Viungo : Biskuti thelathini za kijiko Mayai 3 Sukari Mascarpone Puree ya hazelnut Kahawa espresso Hazelnuts zilizokatwa QS Mapishi : Tenganisha mayai ya mweupe na ya njano.
5. Piga mayai ya njano na sukari ili yawe meupe, kisha ongeza mascarpone na puree ya hazelnut na piga hadi upate cream yenye mchanganyiko mzuri.
6. Kisha, piga mayai ya mweupe na sukari iliyobaki hadi iwe ngumu, na ongeza kwa upole kwenye mchanganyiko wa awali kwa kutumia spatula.
7. Sasa, tembea kwenye ujenzi: loweka biskuti za kijiko kwenye kahawa ya moto, na weka chini ya sahani yako.
8. Kisha, mimina nusu ya cream ya mascarpone/hazelnut juu, nyoosha uso, na rudia: safu ya biskuti zilizowekwa, kisha cream iliyobaki (nimeongeza hazelnuts kadhaa nzima kati ya safu tofauti).
9. Weka tiramisu kwenye friji kwa angalau masaa 4, kisha nyunyiza kakao isiyo na sukari na hazelnuts zilizokatwa kabla ya kufurahia!