

Tiramisu ya limau

Ingrédients

- 1 yai
- 40g sukari
- 45g juisi ya ndimu
- 65g siagi
- 140g maji
- 170g juisi ya ndimu
- 75g sukari
- 3 mayai
- 60g sukari
- 500g mascarpone

Préparation

1. Ninaendelea na mfululizo wangu wa tiramisu na toleo lenye vitamini na ladha ya siki, 100% ndimu!
2. Matunda ya msimu yanaanza kupungua, lakini machungwa bado yapo kutufurahisha, na ndimu inachanganyika vizuri na mascarpone kwenye tiramisu hii tamu. Na bila shaka, ikiwa inahitajika (kwa mfano watoto au wanawake wajawazito), unaweza kutumia mapishi ya krimu bila mayai mabichi kutoka kwa tiramisu hii.
3. Muda wa maandalizi: dakika 45 + kupumzika kwenye friji Kwa takriban watu 8: Lemon curd : 1 yai sukari Maganda ya ndimu 2 juisi ya ndimu siagi Changanya sukari na maganda ya ndimu.
4. Ongeza yai, changanya vizuri, kisha changanya juisi ya ndimu.
5. Chemsha kwa moto mdogo huku ukioroga bila kuacha.
6. Wakati krimu imepata ukoko, wacha ipoe kwa dakika kadhaa mbali na moto, kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
7. Changanya krimu kwa blender ya mkono kwa dakika chache hadi iwe laini na siagi imechanganyika kabisa.
8. Hifadhi ndani ya friji hadi utakapopanga.
9. Syrup ya kuloweka : maji juisi ya ndimu sukari Chemsha maji na sukari hadi vibakia.
10. Ondoa kwenye moto, kisha ongeza juisi ya ndimu.
11. Hifadhi hadi wakati wa kupanga.
12. Mousse ya mascarpone : 3 mayai sukari mascarpone Tenganisha weupe wa mayai na manjano.
13. Changanya manjano na ya sukari hadi zifotee.
14. Ongeza mascarpone na changanya vizuri.
15. Piga weupe wa mayai hadi kuwa povu na sukari iliyobakia.
16. Changanya kwa upole weupe kwenye mchanganyiko uliopita, kisha nenda kwa mpangilio.
17. Uwekaji : Takriban biskuti ya vijiko thelathini Maganda ya ndimu machache Loweka biskuti ya vijiko kwenye syrup ya ndimu na uweke kwenye sahani yako.
18. Ongeza nusu ya mousse ya mascarpone, kisha lemon curd.
19. Weka safu ya pili ya biskuti zilizolowekwa, kisha tena lemon curd.
20. Baada ya hapo, mwaga mousse iliyobakia.
21. Lainisha uso vizuri.
22. Kwa mapambo, nilifanya marbrage kama millefeuille na lemon curd iliyobakia, lakini unaweza kupamba tu na maganda ya ndimu.

23. Weweka tiramisu kwenye friji kwa chini ya masaa 4 kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com