

Tiramisu ya pistachio

Ingrédients

- 250 hadi 300g ya maziwa
- 40g ya puree ya pistachio (1)
- 3 mayai ya njano
- 4 mayai ya nyeupe
- 80g ya sukari
- 500g ya mascarpone
- 125g ya puree ya pistachio (2)

Préparation

1. Nimeshapika mapishi kadhaa ya tiramisu hapa, lakini daima kwa toleo la kiasili la kahawa, hivyo hapa kuna lingine kubadili kidogo: tiramisu ya pistachio.
2. Mapishi ni rahisi sana, ina yai moja la ziada la nyeupe ili kufidia uzito wa puree ya pistachio ikilinganishwa na mapishi ya jadi.
3. Ikiwa unataka mapishi yasiyo na mayai mabichi, unaweza kutumia mapishi haya badala ya krimu.
4. Na kama kawaida na tiramisu, hakuna haja ya oveni (isipokuwa unataka kutengeneza biskuti zako za nyumbani).
5. Kwa toleo tofauti kidogo, unaweza kuongeza maua ya mseto katika krimu na/au kioevu cha kuchovya Viungo: Nimetumia puree ya pistachio na pistachio zilizokatwa kutoka Koro: tumia msimbo ILETAITUNGATEAU upate punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mwenye kueneza).
6. Kwa watu 8: Viungo: Biskuti zaidi ya thelathini 250 hadi ya maziwa ya puree ya pistachio (1) 3 mayai ya njano 4 mayai ya nyeupe ya sukari ya mascarpone ya puree ya pistachio (2) QS ya pistachio zilizovunjika Mapishi: Pasha moto maziwa na puree ya pistachio (1).
7. Piga mayai ya njano na ya sukari hadi yachemke kidogo, kisha ongeza mascarpone na puree ya pistachio (2) na piga hadi upate krimu laini.
8. Kisha, piga mayai ya nyeupe na gramu 30 za sukari ambazo zimebaki hadi ziwe ngumu vizuri, na uziongeze kwa uangalifu kwenye mchanganyiko wa awali kwa kutumia spatula.
9. Sasa, endelea kwa kuweka pamoja: chovya biskuti kwenye maziwa ya pistachio ukali, na zipange chini ya sahani yako.
10. Kisha mimina nusu ya krimu ya mascarpone/pistachio juu, lainisha uso, na rudia: tabaka la biskuti zilizochovywa, kisha mabaki ya krimu.
11. Weka tiramisu kwenye friji kwa angalau masaa 4, kisha iinyunyize na pistachio zilizovunjika kabla ya kujiburudisha!