

# Tartiki kama tiramisu

## Ingrédients

- 60g ya siagi
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa mlozi
- 50g ya yai
- 180g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 60g ya whites ya yai
- 50g ya sukari ya chembechembe
- 40g ya yolks ya yai
- 50g ya unga wa T55
- 90g ya maziwa mazima
- 90g ya krimu ya kioevu
- 35g ya yolks ya yai
- 15g ya sukari ya chembechembe
- 70g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao (nimeitumia Caraïbes ya Valrhona)
- 1 kijiko cha kahawa ya unga
- 25g ya krimu ya kioevu yenye mafuta kamili iliyopashwa kidogo
- 25g ya sukari
- 31g ya maji
- 70g ya sukari
- 45g ya whites ya yai
- 70g ya krimu ya kupigwa

## Préparation

1. Kurejea kwa pete ya tart ya Buyer ambayo ninapenda sana!
2. Wakati huu niliitumia kutengeneza tart ya tiramisu; wazo hili lilikuwa kwenye orodha yangu ya mapishi ya kutengeneza kwa muda mrefu, lakini napenda sana tiramisu ya jadi kiasi kwamba niliogopa kuwa nitavunjika moyo kwa kubadilisha mapishi na kuongeza vipengele ili kupata tart.
3. Hatimaye, unajua ninavyosema kwa kuweka mapishi haya hapa, hakukuwa na kuvunjika moyo kamwe bali ni tart ya kupendeza ambapo viungo vya msingi vya tiramisu vinapatikana vema, kahawa, mascarpone na chokoleti.
4. Nilitumia tena mapishi ya krimu ya mascarpone ya Karim Bourgi, ni kamili na inaruhusu tart kudumu muda mrefu zaidi kwa kuwa mayai yanapikwa, tofauti na mapishi ya jadi.
5. Vifaa: Pete ya mviringo ya Buyer Roli ya kupika Mshipa wa laini Muda wa maandalizi: 1h30 + dakika 30 za kupika Kwa tart ya kipenyo cha 20cm na urefu wa 3cm: Hamira tamu: ya siagi ya sukari ya unga ya unga wa mlozi A pinch ya chumvi ya yai ya unga wa T55 ya maizena Changanya siagi na sukari ya unga, chumvi na unga wa mlozi.
6. Ongeza yai, kisha malizia na unga na maizena.
7. Changanya hadi upate unga wa kufanana, usifanye zaidi, tengeneza mpira kisha ufunike na uweke kwenye friji kwa angalau saa 1.
8. Kisha, tandaza unga kwa unene wa 2mm, kisha uweke kwenye pete yako.
9. Weka kwenye friji kwa angalau dakika 40 au kwenye friza kwa angalau dakika 20 kabla ya kuoka kwa dakika 9 kwenye 170°C.
10. Biskuti ya mikate: ya whites ya yai ya sukari ya chembechembe ya yolks ya yai ya unga wa T55 QS ya sukari ya unga Piga whites ya yai.

11. Wanapoanza kububujika, ongeza polepole sukari huku ukiendelea kupiga kupata meringue ambayo ni laini na inayong'aa.
12. Ongeza yolks ya yai, na piga sekunde chache ili kuyachanganya haraka katika whites.
13. Ongeza unga uliochujwa, na changanya polepole na maryse.
14. Acha mara unga unapochanganyika na kuwa sawa.
15. Iweke kwenye mfuko wa mkono wenye mshipa mdogo wa laini (10 au 12mm).
16. Pakaa mduara wa takribani 20cm kwenye sahani yenye karatasi ya kuoka.
17. Nyunyizia sukari ya unga, subiri sekunde chache kisha nyunyizia tena.
18. Oka katika oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 10, kisha acha ipoe.
19. Utiririkaji kahawa: QS ya kahawa (chaguo lako, espresso au lingine) QS ya sukari Tayarisha kahawa kisha iunge kidogo na sukari.
20. Krimu ya chokoleti & kahawa: ya maziwa mazima ya krimu ya kioevu ya yolks ya yai ya sukari ya chembechembe ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao (nimeitumia Caraibes ya Valrhona) 1 kijiko cha kahawa ya unga Piga yolks ya yai na sukari.
21. Pasha moto maziwa na krimu.
22. Mimina nusu ya kiowevu moto kwenye mayai huku ukikoroga vizuri, kisha mimina yote ndani ya sufuria.
23. Pika kwa moto mpole hadi 85°C huku ukikoroga kila wakati, kisha mimina kwenye chokoleti na kahawa ya unga.
24. Changanya vizuri, ikiwa inahitajika tumia blender ya kupopooza kupata krimu laini na inayong'aa.
25. Funika kwa plastiki na weka kwenye friji.
26. Krimu ya mascarpone: Mascarpone: ya mascarpone ya krimu ya kioevu yenye mafuta kamili iliyopashwa kidogo Changanya mascarpone na krimu.
27. Fikia maji na sukari hadi yanapochemka, kisha chukua ya syrup hii.
28. Ongeza yolks ya yai polepole kwenye syrup moto, huku ukipiga kila mara.
29. Kisha, chemsha mchanganyiko huu kwenye bafu ya maji, huku ukipiga daima, hadi ufike joto la 80°C.
30. Kisha, mimina mchanganyiko ndani ya bakuli la roboti na piga kwa kasi kubwa hadi mchanganyiko huo ulapo, uvimbe, ue nyeupe na ujimwage.
31. Meringue ya Kiitaliano: ya maji ya sukari ya whites ya yai Tayarisha syrup na maji na sukari.
32. Inapofikia 110°C, anza kupiga whites ya yai.
33. Inapofikia 118°C, ongeza kwa kumimina kwenye whites iliyopita.
34. Endelea kupiga hadi meringue ipoe kabisa, inapaswa kuwa ngumu na inayong'aa mwisho.
35. Krimu: Vipengele vyote vilivyopita ya krimu ya kupigwa Anza kwa kupiga krimu ya kioevu hadi kuwa ngumu.
36. Changanya krimu ya kupigwa na nusu ya sabayon.
37. Changanya mascarpone na nusu nyingine ya sabayon.
38. Changanya krimu zote mbili, kisha ongeza kwa meringue ya Kiitaliano kwa kuchanganya polepole na maryse.
39. Mkutano na mapambo: QS ya kakao ya unga Tandaza krimu ya chokoleti kahawa kwenye msingi wa tart.
40. Weka biskuti ya mikate, na ipake kwa kahawa na brashi.
41. Tandaza kwa urefu wa krimu ya mascarpone, kisha weka krimu iliyobaki kwa mfuko wa mkono wenye mshipa laini na upake mipira kwenye uso mzima wa tart.

42. Nyunyizia kakao isiyo na sukari, kisha jifurahishe!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)