

Mti wa Tiramisù wa Barafu

Ingrédients

- 50g ya sukari ya kawaida
- 40g ya njano ya mayai (takriban njano ya mayai 5)
- 50g ya unga wa T55
- 100g ya sukari
- 500g ya mascarpone
- 100g ya krimu ya maji iliyopigwa na kuwa Chantilly

Préparation

1. Kila mwaka ninakuletea mapishi ya bûche glacée, kwa hivyo hii hapa ni ya mwaka huu!
2. Ni rahisi sana kuandaa na hauhitaji mashine ya aiskrimu, na ikiwa unataka toleo la haraka zaidi, unaweza kununua biskuti za kitumbua kwenye maduka na kuandaa tu krimu Jambo muhimu pekee, fikiria kuiondoa kutoka kwenye chombo pale inapogandishwa vizuri lakini subiri takriban dakika ishirini kabla ya kula ili iwe na muundo mzuri!
3. Kifaransa: piga maji ya mayai hadi yawe majimaji, kisha ziba kwa kuongeza sukari mara tatu kwa kuongeza kasi taratibu ya mashine.
4. Meringue yako tayari inapokuwa laini, yenye mng'ao na inafanya mfuku wa ndege.
5. Kisha, ongeza njano za mayai na piga tena kwa sekunde chache, hadi zijiiingize.
6. Maliza kwa kuingiza unga uliosafishwa kwa uangalifu kwa spatula.
7. Piga mabande mawili ya biskuti kitumbua kwenye bande iliyo na karatasi ya kuoka (moja kwa msingi wa bûche, moja kwa katikati).
8. Nyunyiza na sukari ya bara mara mbili, kisha oka kwenye oveni iliyopashwa moto kwa 180°C kwa dakika 10 hadi 12.
9. Weka baridi.
10. Tenganisha maji na njano za mayai.
11. Piga njano za mayai na sukari, kisha ongeza mascarpone.
12. Pandisha maji ya mayai hadi yawe majimaji, na ingiza kwenye mchanganyiko uliopita, na mwishowe ongeza Chantilly.
13. Mjengo: QS ya kahawa ya espresso QS ya amaretto (hiari) Mimina nusu ya mousse chini ya mold.
14. Ongeza biskuti la kwanza lililowekwa ndani ya mchanganyiko wa kahawa-amaretto (au kahawa tu kulingana na ladha yako).
15. Funika na mousse, kisha maliza na biskuti ya pili iliyoingizwa ndani.
16. Weka kwenye friji hadi igandishwe kabisa.
17. Kumalizia: Cacao isiyo na sukari ya unga Ondo bûche kutoka kwenye mold, na uache katika joto la kawaida kwa takriban dakika 20.
18. Nyunyiza na cacao kabla ya kutumikia, kisha ladha ridhika!