

Tiramisu na may hazelnut at kape

Ingrédients

- 3 itlog
- 70g ng asukal
- 500g ng mascarpone
- 100g ng purée ng hazelnut
- 200ml ng espresso

Préparation

1. Matapos ang classic na tiramisu, yung walang hilaw na itlog, yung kay Karim Bourgi, ang bersyon na tart, gumawa ako ilang linggo na ang nakalipas ng tiramisu na may pistachio... kaya kailangan kong gawin ang bersyon na may hazelnut din!
2. Sa kape syempre dahil gusto ko ang kombinasyong ito, pero maaari kang gumawa ng gatas na pambabad na may hazelnut sa modelo ng pistachio kung ayaw mo nito; maaari mo ring iakma ang recipe ng cream ng tiramisu na walang hilaw na itlog kung ang recipe ay para sa mga buntis o mga batang bata Kung hindi, ang recipe ay napakadali at mabilis gawin, ngunit kakailanganin ng kaunting pasensya at ilang oras sa refrigerator bago mo ma-enjoy!
3. Mga Sangkap : Gumamit ako ng purée ng hazelnut at kape Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Oras ng paghahanda: 20 minuto + pahinga sa malamig Para sa 8 tao: Mga Sangkap : Mga tatlumpung piraso ng ladyfingers 3 itlog ng asukal ng mascarpone ng purée ng hazelnut ng espresso QS ng tinadtad na hazelnuts Recipe : Paghiwalayin ang mga puti sa mga pula ng itlog.
5. Batihin ang mga pula ng itlog kasama ang ng asukal hanggang maging maputi, pagkatapos ay idagdag ang mascarpone at ang purée ng hazelnut at batihin hanggang makuha ang isang homogenous na cream.
6. Pagkatapos, batihin ang mga puti ng itlog kasama ang natitirang ng asukal hanggang maging matatag, at dahan-dahang idagdag ang mga ito sa naunang halo gamit ang isang spatula.
7. Pagkatapos ay dumako sa pagbuo: ibabad ang mga ladyfingers sa mainit-init na kape, at ilagay ang mga ito sa ilalim ng iyong lalagyan.
8. Iuhos ang kalahati ng cream na mascarpone/hazelnut sa ibabaw, patagin ang ibabaw, at ulitin: isang layer ng mga ibinabad na biscuits, pagkatapos ang natitirang cream (naglagay ako ng ilang buong hazelnuts sa pagitan ng iba't ibang layer).
9. Ilagay ang tiramisu sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras, pagkatapos ay budburan ito ng cocoa powder na walang asukal at tinadtad na hazelnuts bago mo ito ma-enjoy!