

Pistachio Tiramisu

Ingrédients

- 250 hanggang 300g ng gatas
- 40g ng purée ng pistachio (1)
- 3 mga yolk ng itlog
- 4 mga puti ng itlog
- 80g ng asukal
- 500g ng mascarpone
- 125g ng purée ng pistachio (2)

Préparation

1. Mayroon na akong na-publish na ilang mga recipe ng tiramisu dito, ngunit palaging sa tradisyonal na bersyon na may kape, kaya narito ang isa pang recipe para magbago ng kaunti: isang tiramisu na may pistachio.
2. Napakasimple ng recipe, mayroon lamang isang puti ng itlog na idinadagdag kumpara sa klasikong recipe upang mapanatili ang density ng purée ng pistachio.
3. Kung nais mo ng recipe na walang hilaw na itlog, maaari mong gamitin ang recipe na ito bilang kapalit ng cream.
4. At tulad ng lagi sa tiramisu, hindi mo kailangan ng oven (maliban na lang kung magpasya kang gumawa ng iyong sariling mga biscuit cuillère).
5. Para sa isang kaunting ibang bersyon, maaari kang magdagdag ng kaunting orange blossom sa cream at/o sa likido ng pag-imbibing Mga Sangkap: Gumamit ako ng purée ng pistachio at mga pistachio na tinadtad Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
6. Painitin ang gatas kasama ang purée ng pistachio (1).
7. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang ng asukal upang mapaputi, pagkatapos ay idagdag ang mascarpone at ang purée ng pistachio (2) at batihin hanggang makuha ang isang homogenous na cream.
8. 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.
9. Pagkatapos ay dumako sa pagbuo: ibabad ang mga biscuit cuillère sa mainit na gatas na may pistachio, at ilagay ang mga ito sa ilalim ng iyong lalagyan.
10. Ibuhos ang kalahating cream ng mascarpone/pistachio sa itaas, patagin ang ibabaw, at ulitin: isang layer ng mga ibinabad na biscuit, pagkatapos ang natitirang cream.
11. Ilagay ang tiramisu sa refrigerator ng hindi bababa sa 4 na oras, pagkatapos ay budburan ito ng mga tinadtad na pistachio bago mag-enjoy!