

Fındıklı ve kahveli Tiramisu

Ingrédients

- 8 ki ilik:
- 3 yumurta
- 70g eker
- 500g mascarpone
- 100g fındık püresi
- 200ml espresso kahve

Préparation

1. Klasik tiramisu, çi yumurta içermeyen, Karim Bourgi'nin tarifi, tart versiyonu, birkaç hafta önce antep fıstı ı versiyonu tiramisu yaptım.
2. bu yüzden fındık versiyonunu da yapmam gerekiyordu!
3. Tabii ki kahve ile, çünkü bu kombinasyonu çok seviyorum, ama e er sevmezseniz antep fıstı ına benzer bir fındık urubu yapabilirsiniz; ayrıca, tarifi kadınlar veya küçük çocuklar için oldu unu dü ünüyorsanız çi yumurta içermeyen tiramisu kreması tarifini de uyarlayabilirsiniz Aksi takdirde, tarif çok basit ve hızlı bir e kilde yapılabilir, ama tadını çıkarabilmek için biraz sabır ve buzdolabında birkaç saat bekletmek gerekecek!
4. Malzemeler : Fındık püresi ve Koro kahvesi kullandım: sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
5. Hazırlama süresi: 20 dakika + so utma süresi 8 ki ilik: Malzemeler : Yakla ık otuz adet kedi dilli bisküvi 3 yumurta eker mascarpone fındık püresi espresso kahve ste e ba lı do ranmı fındık Tarif : Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırın.
6. Yumurtanın sarılarını eker ile çırpın, beyazla ana kadar, ardından mascarpone ve fındık püresini ekleyin ve homojen bir krema elde edene kadar çırpın.
7. Sonra, yumurta beyazlarını kalan eker ile sertle ene kadar çırpın ve ardından spatula yardımıyla önceki karı ıma nazikçe ekleyin.
8. imdi montaja geçin: kedi dilli bisküvileri ılık-sıcak kahveye batırın ve taba ınızın dibine yerle tirin.
9. Ardından, mascarpone/fındık krema karı ımının yarısını üzerine dökün, yüzeyi düzle tirin ve tekrar edin: bir kat ıslatılmı bisküvi, ardından kalan krema (katlar arasında birkaç bütün fındık ekledim).
10. Tiramisu'yu buzdolabında en az 4 saat bekletin, ardından üzerine ekersiz kakao ve do ranmı fındık serpin ve tadını çıkarın!