

Yumurtasız tiramisu

Ingrédients

- 6 ila 8 ki ilik:
- 500g mascarpone
- 400g %35 ya lı sıvı krema
- 100g eker

Préparation

1. Uzun zamandır yeni bir tarif yayınlamadan sonra, ham yumurtasız oldu u için herkes için uygun olan, hamile kadınlar ve küçük çocuklar dahil, biraz özel bir tiramisu ile geri döndüm.
2. Tarif son derece basit, özellikle hazır bisküvi kullanırsanız, ve dokusu klasik tiramisudan farklı olsa da (bu daha sıktır), bu tatlı kesinlikle lezzetli Malzemeler: Ben Valrhona'nın kakao tozunu kullandım : Tüm site üzerinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kurulu).
3. Hazırlık süresi: 25 dakika + buzdolabında dinlendirme süresi 6 ila 8 ki ilik: Malzemeler: mascarpone %35 ya lı sıvı krema eker Yakla ık otuz adet hazır veya ev yapımı kedi dili bisküvisi Biraz tatlandırılmış kahve ekersiz kakao tozu Tarif: Mascarpone'u bir çırpıcı ile yumu atın.
4. Kremayı, eker ekleyerek çok sıkı olmayacak ekilde çırpın.
5. ki karı ımı nazikçe karı tırın, ardından montaj a amasına geçin.
6. Bisküvileri çok sıcak olmayan kahvede birkaç saniye daldırın, ardından bir kalıbın dibine yerle tirin.
7. Kremanın yarısıyla örtün, ardından tekrarlayın: üstüne bir kat bisküvi, ardından kalan kremayı ekleyin (bir kısmını sıkılamak için ayırdım).
8. Tiramisuyu buzdolabında en az 2 ila 3 saat dinlenmeye bırakın.
9. Servis yapmadan önce üzerine kakao tozu serpin ve tadını çıkarın!