

Tiramisu tarzı Charlotte

Ingrédients

- 120g yumurta akı (yaklaşık 4 adet ak)
- 100g toz şeker
- 80g yumurta sarısı (yaklaşık 5 adet sarı)
- 100g T55 un
- 1 yemek kaşığı kakao tozu
- 100g çikolata
- 20g bal
- 120g sıvı krema
- 1 ila 2 çay kaşığı çözünen kahve (daha fazla veya daha az kafeinli bir sonuç için)
- 3 ekstra taze yumurta
- 100g şeker
- 500g mascarpone
- 1 büyük espresso
- 150g tam yağlı sıvı krema
- 10g pudra şekeri

Préparation

1. Charlotte ve tiramisunun ortak noktası nedir?
2. Tabii ki kedi dili bisküvisi!
3. Bu tatlıyı bir araya getirerek bir charlotte tiramisu elde etmem çok zaman almadı!
4. Tiramisu turtamı çok sevmi tiniz, bu tarif de hâlâ blogun en çok aranan tariflerinden biri, umarım charlotte versiyonu da en az o kadar hoşunuza gider :) Çi yumurta içermeyen bir versiyon için bu tarifi kullanabilirsiniz.
5. Malzemeler: Valrhona'dan Caraïbes çikolatasını kullandım: Tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (affiliate).
6. Yumurta aklarını köpürene kadar çırpın, ardından şeker üç seferde ekleyerek ve mikserin hızını yavaşça artırarak karışımı sertle tirin.
7. Beze hazır oldu unda pürüzsüz, parlak olmalı ve kuş gagası dediğimiz kıvamı yapabilmelidir.
8. Sonra yumurta sarılarını ekleyin ve karışmaları için birkaç saniye daha çırpın.
9. Son olarak, elenmiş unu marise yardımıyla nazikçe karışımaya yedirin.
10. Hamuru 10 ila 12mm çapında düz bir nozul ile donatılmış bir krema torbasına koyun.
11. Yağlı kağıt kaplanmış bir tepsiye, kullanacağınız çemberin etrafını çevreleyecek kadar ve çapı 20cm olan iki yuvarlak bisküvi sıkın (montaj için kullanacağınız çemberin boyutuna bağlı olarak).
12. Eritim oranlarında kakao ve pudra şekerini bir kere dökün, iki dakika bekleyin ve sonra tekrar dökün.
13. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişirin (bisküvin içine parmağınızı bastırdığınızda geri esnemeli, ancak iyi nemli kalmalıdır).
14. Fırından çıktı ında, bisküviyi bir tel ızgara üzerine alıp soğutun.
15. Bitter çikolata ve kahve ganajı: çikolata bal sıvı krema 1 ila 2 çay kaşığı çözünen kahve (daha fazla veya daha az kafeinli bir sonuç için) Çikolatayı eritin.
16. Bal ve çözünen kahve ile kremayı ısıtın, ardından kremayı birkaç seferde çikolatanın üzerine dökün ve iyice karıştırın.
17. Gerekirse, pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için daldırma mikseri kullanın.
18. Beyazları sarılardan ayırın.

19. Sarıları eker ile çırpın, ardından mascarpone'u ekleyin.
20. Karı ım homojen oldu unda, beyazları kalan eker ile kar haline getirin.
21. Katıla mı beyazları ilk karı ıma nazikçe ekleyin, ardından montaja geçin.
22. Servis taba ınızın üzerine yerle tirilmi çemberin içine, alt kısmı kesilmi bisküvi ve birinci kat bisküviyi yerle tirin.
23. Bisküviyi kahve ile ıslatın ve altına biraz çikolatalı kahve ganajı yayın.
24. Yakla ık yarısını mascarpone köpü ünün ekleyin.
25. kinci bisküviyi yerle tirin, yine kahve ile ıslatın ve tekrar ganaj yayın (dekorasyon için biraz saklayın).
26. Kalan köpü ü dökün ve yüzeyi düzle tirin.
27. Charlotte'u buzdolabında en az 4 saat (mümkünse bir gece) bekletin, ardından kremayı pudra ekeri ile birlikte çırpın.
28. zerine sıkın, kalan ganajı ekleyin ve ekersiz kakao tozu serpin, ardından tadını çıkarın!