

Antep fıstıklı tiramisu

Ingrédients

- 8 ki ilik:
- 250 ila 300g süt
- 40g fıstık püresi (1)
- 3 yumurta sarısı
- 4 yumurta akı
- 80g eker
- 500g mascarpone
- 125g fıstık püresi (2)

Préparation

1. Burada daha önce birçok tiramisu tarifi payla tım, ancak her zaman geleneksel kahve versiyonunda, bu yüzden biraz de i tirmek için ba ka bir tane: fıstıklı tiramisu.
2. Tarif çok basit, fıstık ezmesinin yo unlu unu telafi etmek için klasik tariften sadece bir fazla yumurta akı içeriyor.
3. Çi yumurtasız bir tarif isterseniz, kremanın yerine bu tarifi kullanabilirsiniz.
4. Her zamanki gibi tiramisu ile, tabi ki ev yapımı kedi dili bisküvileri yapmaya karar vermezseniz, fırına ihtiyacınız olmayacak.
5. Biraz farklı bir versiyon için, kreme ve/veya emdirme sıvısına biraz portakal çiçe i ekleyebilirsiniz
Malzemeler: Ben fıstık püresi ve do ranmı fıstıkları Koro kullandım: site genelinde %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Hazırlık süresi: 20 dakika + so ukta dinlenme 8 ki ilik: Malzemeler: Otuz kadar kedi dili bisküvisi 250 ila süt fıstık püresi (1) 3 yumurta sarısı 4 yumurta akı eker mascarpone fıstık püresi (2) Kırık fıstık yeterince Tarif: Sütü fıstık püresi (1) ile ısıtın.
7. Yumurta sarılarını eker ile beyazla ana kadar çırpın, ardından mascarpone ve fıstık püresi (2) ekleyin ve homojen bir krema elde edene kadar çırpın.
8. Daha sonra, yumurta aklarını kalan eker ile iyice sertle ene kadar çırpın ve bir spatula yardımıyla önceki karı ma dikkatlice ekleyin.
9. Sonraki a amada montaja geçin: kedi dili bisküvilerini henüz sıcak olan fıstık sütüne batırın ve taba ınızın altına yerle tirin.
10. Ardından, mascarpone/fıstık kremasının yarısını üzerine dökün, yüzeyi düzeltin ve tekrarlayın: bir kat emdirilmi bisküvi, ardından kremanın geri kalanı.
11. Tiramisuyu buzdolabında en az 4 saat bekletin, sonra üzerine kırık fıstık dökerek enfes tadını çıkarın!