

Tiramisu gibi turta

Ingrédients

- 60g tereya ı
- 90g pudra ekeri
- 30g badem tozu
- 50g yumurta
- 180g T55 un
- 50g mısır ni astası
- 60g yumurta akı
- 50g toz eker
- 40g yumurta sarısı
- 50g T55 un
- 90g tam ya lı süt
- 90g sıvı krema
- 35g yumurta sarısı
- 15g toz eker
- 70g %66 kakao içeren bitter çikolata (Valrhona'nın Caraïbes çe idini kullandım)
- 1 tatlı ka ı ı çözünür kahve
- 25g hafifçe ısıtılmış tam sıvı krema
- 25g eker
- 31g su
- 70g eker
- 45g yumurta akı
- 70g krem anti

Préparation

1. Bu harika De Buyer turta çemberinin geri dönü ü, bayılıyorum!
2. Bu sefer tiramisu turta yapmak için kullandım; uzun zamandır yapılacak tarifler listemdeydi bu fikir, ama klasik tiramisuyu o kadar çok seviyorum ki tarifi de i tirip bir turta elde etmek için eklemeler yaparak hayal kırıklı ına u ramaktan korkuyordum.
3. Sonunda, buraya tarifi yazdı ıma göre tahmin edece iniz gibi, hiç aile hayal kırıklı ı de il, aksine içinde tiramisunun temel unsurlarını, kahveyi, mascarpone'yi ve çikolatayı buldu umuz lezzetli bir turta oldu.
4. Karim Bourgi'nin mascarpone kreması tarifini yeniden kullanmayı tercih ettim, mükemmel ve klasik tariflerin aksine yumurtalar pi irildi i için turtayı daha uzun süre saklamanıza olanak tanıyor.
5. Malzeme: De Buyer Kanelürlü Çember Merdane Düz Duy Hazırlık süresi: 1 saat 30 dakika + 30 dakika pi irme süresi 20cm çapında ve 3cm yüksekli inde bir turta için: Tatlı hamuru: tereya ı pudra ekeri badem tozu Bir tutam tuz yumurta T55 un mısır ni astası Tereya ını pudra ekeri, tuz ve badem tozu ile krem haline getirin.
6. Yumurtayı ekleyin, sonra unu ve ni astayı ekleyerek bitirin.
7. Homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın, daha fazla de il, bir top yapın, ardından filmiyle sarın ve buzdolabına en az 1 saat koyun.
8. Ardından, hamuru 2 mm kalınlı ında açın, daha sonra kalıbınıza yerle tirin.
9. Fırına vermeden önce en az 40 dakika buzdolabında veya en az 20 dakika dondurucuda bekletin, ardından 170°C'de 9 dakika pi irin.
10. Bisküvi: yumurta akı toz eker yumurta sarısı T55 un Pudra ekeri (kendi miktarınca) Yumurta aklarını çırpın.
11. Köpürmeye ba ladı ında, çırpmaya devam ederken ekerini yava ça ekleyin ve pürüzsüz ve parlak bir beze

elde edin.

12. Daha sonra yumurta sarılarını ekleyin ve beyazlarla hemen karı acak ekilde birkaç saniye çırpın.
13. Elenmi unu ekleyin ve delicelikle spatula ile karı tırın.
14. Un karı ana ve hamur pürüzsüz olana kadar durun.
15. Düz uçlu bir sıkma torbasına (10 veya 12mm) koyun.
16. Yakla ık 20cm çapında bir daireyi ya lı ka ıt üzerine sıkın.
17. zerine pudra ekeri serpin, birkaç saniye bekleyin ve tekrar serpin.
18. Önceden 180°C'ye ısıtılmı fırında 10 dakika pi irin, ardından so umaya bırakın.
19. Kahve urubu: ste e ba lı kahve (seti iniz, espresso veya di er türler) ste e ba lı eker Bir kahve hazırlayın ve hafifçe ekerleyin.
20. Çikolata ve kahve kreması: tam ya lı süt sıvı krema yumurta sarısı toz eker %66 kakao içeren bitter ikolata (Valrhona'nın Caraibes e idini kullandım) 1 tatlı ka ı ı çözünür kahve Yumurta sarılarını ekerle çırpın.
21. Süt ve kremayı ısıtın.
22. Sıcak sıvının yarısını yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın, ardından karı ımı tekrar tencereye dkn.
23. 85°C'ye kadar sürekli karı tırarak dkn ate te pi irin, ardından çikolatanın ve znr kahvenin üzerine dökün.
24. yice karı tırın, gerekirse pürüzsüz ve parlak bir krema elde etmek için el blendırını kullanın.
25. Temas ederek kapatın ve buzdolabına koyun.
26. Mascarpone kreması: Mascarpone: mascarpone hafifçe ısıtılmı tam sıvı krema Mascarpone ve kremayı karı tırın.
27. Sabayon: yumurta sarısı eker su Suyu ve ekeri kaynatın, ardından bu uruptan alın.
28. Yumurtaların sarılarını sıcak uruba azar azar ekleyin, sürekli çırparak.
29. Ardından, bu karı ımı sürekli çırparak, benmari üzerinde 80°C'ye ula ana kadar ısıtın.
30. Daha sonra karı ımı robotun kasesine dökün ve so uyana, kabarana, beyazla ana ve erit olu turmaya ba layana kadar yüksek hızda çırpın.
31. talyan merengi: su eker yumurta akı Su ve ekerle bir urup hazırlayın.
32. 110°C'ye geldi inde yumurta beyazlarını ırpımayla ba layın.
33. urup 118°C'deyken, onu köpüklü beyazların üzerine ince bir akarsu eklinde dkn.
34. Mereng tamamen so uyana kadar ırpımayla devam edin, sonunda sert ve parlak olmalıdır.
35. Krem: Tüm nceki elemanlar krem anti önce sıvı kremayı krem anti yaparak çırpın.
36. Krem antiyi ve sabayonun yarısını karı tırın.
37. Mascarpone'yi sabayonun di er yarısı ile karı tırın.
38. ki kremayı karı tırın, ardından talyan merengisine ekleyerek delicelikle spatula ile karı tırın.
39. Montaj ve dekor: ste e ba lı kakao tozu Turta tabanının üzerine çikolata kahve kremasını yayın.
40. zerine bisküvi yerle tirin ve bir fırça ile kahveyle ıslatın.
41. Mascarpone kremasının yüksekli ine kadar yayın, ardından kalan kremayı düz bir uçlu koko (10 veya 12mm) ile sıkma torbasına koyun ve turtanın yüzeyine toplar sıkın.
42. ekersiz kakao tozunu serpin, ardından kendinizi bir ziyafete hazırlayın!