

Tiramisu Buzlu Kütük Pasta

Ingrédients

- 25 cm'lik bir kütük için (miktarlar klasik 25 cm'lik bir kalıp içindir, benimle aynı kalıbı kullanıyorsanız krema miktarını biraz azaltabilirsiniz):
- 50g toz şeker
- 40g yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarısı)
- 50g T55 un
- 4 yumurta
- 100g şeker
- 500g mascarpone
- 100g çırpılmış krema

Préparation

1. Her yıl size bir dondurmali kütük tarifi öneriyorum, işte bu yılınki!
2. Yapması çok kolay ve dondurma makinesi gerektirmiyor, ve daha hızlı bir versiyon isterseniz, ticari olarak satılan kedicili bisküvi alıp sadece kremayı hazırlayabilirsiniz. Önemli tavsiye, iyi dondurulmuş haldeyken kalıptan çıkarmayı düşünün ama yemeden önce yaklaşık yirmi dakika kadar bekleyin ki doğru dokusu olsun!
3. Fransız usulü bir beze hazırlayarak başlayın: yumurta beyazlarını kar haline getirin, ardından şekeri üç kere ekleyerek robotun hızını kademeli olarak artırarak sıkı tırın.
4. Beze pürüzsüz, parlak ve kuş gagası yaptığınızda hazır.
5. Sonra yumurta sarılarını ekleyin ve birkaç saniye daha karıştırın, sadece eklemek için yeterli.
6. Son olarak, elenmiş unu spatula ile dikkatlice ekleyin.
7. Her adet kedicili bisküvi eritleri bir yalın kağıt tabakasına yayın (birini kütüğün altı için, birini ortası için).
8. Pudra şekerini iki kez serpin, ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında 10 ila 12 dakika pişirin.
9. Soğumaya bırakın.
10. Beyazları sarılardan ayırın.
11. Yumurta sarılarını şekerle çırpın, ardından mascarpone ekleyin.
12. Yırtıcı kadar yavaşla çırpın, sonra önceki karışım ve son olarak çırpılmış kremayı ekleyin.
13. Montaj: QS espresso kahvesi QS amaretto (isteyenler için) Köpüğün yarısını kalıbın tabanına dökün.
14. İlk bisküviyi bir kahve-amaretto karışımıyla (ya da sadece damak zevkinize göre kahveyle) ıslatarak ekleyin.
15. Köpükle kapatın, sonra ikinci ısıtılmış bisküviyi ekleyin.
16. Dondurucuda tamamen sertleşene kadar saklayın.
17. Son dokunuşlar: şekersiz kakaolu pudra Kütüğün kalıptan çıkarın ve oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika bırakın.
18. Servis etmeden önce kakao serpin, sonra keyfini çıkarın!