



Tiramisu clasic

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

125 g zahăr tos	75 g apă
140 g gălbenușuri	500 g mascarpone
500 g smântână pentru frișcă	250 g pișcoturi
cafea espresso îndulcită	cacao

Instructions

Rețeta clasică de tiramisu cu ou este una dintre cele mai iubite la nivel internațional. Acest preparat italian este un mix de texturi și arome, un echilibru între pișcoturi, crema fină de mascarpone și gustul specific al cafelei. Cu doar câteva ingrediente simple poți pregăti o **rețetă tiramisu** savuroasă.

Preparatul propus de **Chef Mihaela Ruxanda** începe de la crema pentru **rețeta tiramisu**. Pe lângă amestecul clasic de smântână pentru frișcă și mascarpone, vom pune ou și zahăr. Pentru un plus de savoare, poți adăuga un strop de vin Marsala sau de rom. În special vinul aduce un strop de dulceață cremei de mascarpone.

De asemenea, dacă îți place să te joci cu aromele, poți folosi:

- Ceai matcha, sirop de fructe, lichior de portocale, lapte de cocos sau chiar lichior Kahlua, în loc de cafea espresso;
- Biscuiți sau aluat tip pandișpan, în compoziția căruia ai pus nuci tocate, în loc de pișcoturi;
- Brânză cottage, frișcă pregătită în casă sau cremă de caju, în loc de cremă de mascarpone.

Tiramisu nu este doar un desert, ci o experiență în toată regula. În fiecare mușcătură contrastează textura pișcoturilor și a cremei, gustul cafelei și bogăția reconfortantă a cremei de mascarpone.

1. Se pregătește un sirop din apă cu zahăr, pe foc, la 118°C. Acest sirop se adaugă peste gălbenușul spumat cu telul și se lasă să se bată bine, până când se răcește bolul. Se mută într-un alt vas și se dă la rece.
2. Se mixează bine de tot smântâna cu mascarpone. Mai apoi, la viteza mică, se adaugă treptat amestecul de gălbenuș. Se lasă la rece până se folosește.
3. Se montează prăjitura. Mai întâi, se însiropează bine fiecare pișcot în cafea rece, îndulcită 10%. Apoi se adaugă un strat generos de cremă și cacao. Se repetă de câte ori este nevoie. La final, se presară cacao pe deasupra. Se lasă la rece minim 6 ore înainte de servire.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Pastry Chef Mihaela Ruxanda

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Tiramisu clasic

Stand 22.05.2024