טירמיסו מושלם!

שף קונדיטור מיכאל זורין



המתכון מתאים לתבנית עגולה קוטר 16

<u>סירופ קפה:</u>

3 BLACK מנות אספרסו

30 גרם סוכר

צ'ייסר ליקר שקדים אמרטו

מכינים 3 מנות אספרסו ארוך, מוסיפים סוכר וליקר אמרטו ומערבבים היטב שומרים בקירור.

<u>ביסקוויט סווירדי:</u>

4 ביצים גדולות

2/3 כוס סוכר לבן

¾ כוס קמח רב תכליתי

בקערת מיקס עם בלון הקצפה מקציפים ביחד על מהירות גבוהה את הסוכר והביצים כ10 דקות לקבלת קצף חלק ויציב. לסיום מקפלים פנימה את הקמח המנופה לבלילה אחידה שימו לב לערבב היטב בעזרת לקקן בעדינות בשביל להשאיר בלילה אווירית וללא גושי קמח. מפזרים אבקת סוכר מעל בעזרת מסננת

משטחים על מגש עם נייר אפייה לעובי של כ2 ס"מ אופים בתנור מצב טורבו ב 175 מעולת כ 17 דקות.

<u>קרם מסקרפונה:</u>

250 גרם מסקרפונה 35%

כוס שמנת מתוקה

3 חלמונים

1/3 כוס סוכר

צ'ייסר מים

בקערת מיקסר מאחדים חלמונים סוכר ומים בעזרת מטרפה ידנית. מעבירים את הקערה מעל סיר עם מים רותחים ומבשלים בעזרת האדים את התערובת ל64 מעלות תוך כדי ערבוב. מחזירים למיקסר ומקציפים כ 8 דקות בעזרת בלון הקצפה. מוציאים את תערובת החלמונים המוקצפת לקערת ומכניסים במקום את המסקרפונה ביחד עם השמנת המתוקה ומקציפים למרקם יציב. מאחדים את תערובת החלמונים המוקצפים והמסקרפונה לקרם עשיר חלק ויציב. מעבירים את הקרם לשק זילוף.

<u>הרכבה:</u>

תבנית עגולה קוטר 16 גובה 6

מזלפים קרם מסביב לטבעת בלבד. מניחים דיסק של ביסקוויט לתחתית ומספיגים בנדיבות מהסירופ קפה בלאק מפזרים אבקת קקאו ואפשר להוסיף שוקולד מריר מגורד בפומפייה (לא חובה). מזלפים שכבה נוספת של קרם וחוזרים על אותה הפעולה 2 או 3 פעמים תלוי בגובה התבנית שתבחרו. תזכרו חוק לא כתוב בטירמיסו כמה שיותר שכבות יותר טעים. אם רוצים להגיש כעוגה ללא תבנית חובה להקפיא לפחות 6 שעות בשביל לשחרר את התבנית בצורה חלקה או שאפשר להעביר למקרר ל6 שעות ולהגיש עם התבנית רק 5 דקות לפני ההגשה מפזרים אבקת קקאו וזהו חברים. **בתאבון!**