טירמיסו ללא גלוטן כשר לפסח

שיראל בלנק



מצרכים:

לבישקוטי ללא גלוטן -

100 גרם חלבון

100 גרם סוכר

4 חלמונים

45 גרם קמח ללא גלוטן

45 גרם קמח תפוחי אדמה

אבקת סוכר לפיזור

לסירופ קפה -

מנת אספרסו קצר מקפסולת באסו האדומה

כוס מים רותחים

כף שטוחה סוכר

לקרם מסקרפונה -

מיכל וחצי שמנת להקצפה

קופסת מסקרפונה

4 כפות סוכר שטוחות

כפית מחית וניל

קקאו לפיזור

אופן ההכנה:

להכנת הבישקוטי -

1. בקערת מיקסר נקייה נתחיל להקציף חלבונים על מהירות בינונית - גבוהה .
2. נוסיף סוכר בהדרגה ונמשיך להקציף עד לקבלת קצף יציב מאוד (כ - 7 דקות)
3. ניקח חלק קטן מהכמות ונערבב היטב עם החלמונים.
4. נאחד בין התערובות ובתנועות קיפול ובעדינות רק עד לאיחוד.
5. ננפה יבשים לתוך התערובת ונקפל לאיחוד.
6. נשטח על תבנית מרופדת בנייר אפייה בצורה אחידה ונפדר מעט אבקת סוכר באחידות.
7. נאפה בתנור שחומם מראש על 180 מעלות (טורבו) בין 5-7 דקות עד להשחמה.

espresso club

לסירופ -

1.נכין אספרסו קצר עם הקפסולה האדומה של אספרסו קלאב.

2.בקערה נערבב מים חמים , אספרסו וסוכר ונערבב היטב.

נניח בצד עד להרכבה.

קרם מסקרפונה -

1.בקערת מיקסר נשים את כל המצרכים ונקציף על מהירות בינונית - גבוהה עד לקבלת קרם חלק ויציב (אבל לא מידי).

להרכבה -

1.נפריד את הבישקוטי שלנו מנייר האפייה ונקרוץ עיגולים בגודל הכוס הגשה שלנו.

2.נזלף בכוס מעט קרם , נטבול עיגול בשקוטי בסירופ הקפה ,נניח מעל הקרם ונחזור על הפעולות האלו שוב עד למילוי הכוס.

נפדר אבקת קקאו בנדיבות ונעביר לכמה שעות במקרר❤️

*נאחסן במקרר *

בתאבון!