Летний тирамису



Ингредиенты

- Джаконд:
- Сахарная пудра 425 г
- Миндальная пудра 425 г
- Мука 115 г
- Яйца 570 г
- Белки 380 г
- Сахар 60 г
- Сливочное масло 85 г
- Ванильный сироп:
- Сироп 30% 200 г
- Вода 75 г
- Ванильный экстракт 3 г
- Фруктовое желе:
- Малиновое пюре 120 г
- Сахар 95 г
- Пектин 5
- Замороженные ягоды 140 г
- Желатин 10 г
- Сырный крем:
- Сыр Cremette Hochland Professional 395 г
- Сахар 160 г
- Вода 45 г
- Желток 90 г
- Взбитые сливки 395 г
- Желатин 20 г

Приготовление

Яйца взбить с сахарной пудрой. Отдельно взбить белки с сахаром. Деликатно соединить обе массы и ввести микс муки и миндальной пудры, затем ввести растопленное сливочное масло. Отпекать бисквит в силиконовых формах в виде печенья «Дамские пальчики».

Сироп, воду и ванильный экстракт довести до кипения и охладить.
Малиновое пюре, ягоды и сахар довести до кипения, затем ввести пектин, кипятить 3-5 мин. Снять с огня, слегка охладить и ввести предварительно распущенный желатин.
Сыр Креметте взбить, постепенно ввести сливки и продолжать взбивать. Сахар с водой довести до 118˚С и вылить на взбивающийся желток. Соединить деликатно обе массы и ввести предварительно распущенный желатин.
В форму выложить бисквит, на 2 см меньше диаметра торта. Промочить бисквит сиропом, и сверху выложить предварительно замороженное фруктовое желе, и так же накрыть бисквитом, промоченным в сиропе. - Форму наполнить сырным муссом. - Торт заморозить и оформить на своё усмотрение. Перед подачей разморозить. Рецепт рассчитан на 12 порций.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг