

DECONSTRUCCIÓ DE TIRAMISÚ

Guillem LLavina

INGREDIENTS

0 MINUTES 0 SERVINGS

- 6 ous,- 100 g. de mantega,- 175 g. farina,- 225g. sucre,- 125 g. mascarpone,- 100 ml cafè expresso,- 10 ml suc de llimona,- 0,5 U. caqui madur.

TAGS

#tiramis



1

Preparem els ingredients que necessitem.

2

A part, els ingredients per a la decoració, que no formen part del Tiramisú.

3

Pesem la quantitat necessària de cada ingredient.





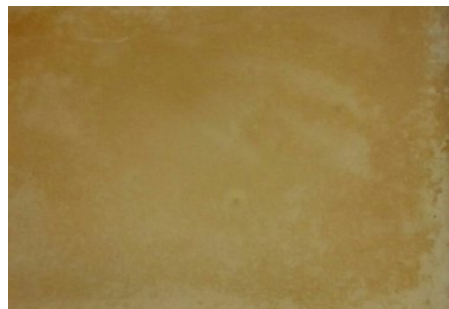
4

Començem la genovesa muntant ous i sùcre.



5

Preescalfem el forn a 200 graus. L'enfornem durant 4 minuts. Per a comprovar la cocció he fet servir un ganivet.



6

Un cop cuita, la deixem reposar.



7

Començem la crema de formatge muntant els ous i el sùcre



8



9

Un cop cuita la crema, la filmem a pell i la posem a la nevera





10

Preparem la reducció de cafè.



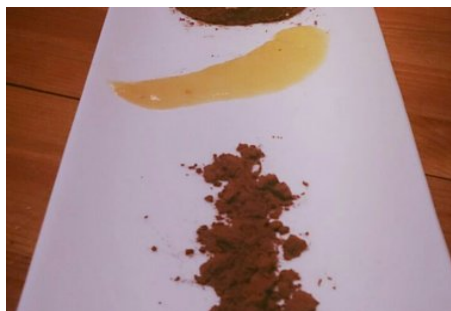
11

Amb l'ajuda d'un motllo, tallem la genovesa a discs.



12

Pintem el pa de pessic amb cacau en pols i hi posem la reducció de cafè al damunt.



13

Emplatem amb la llàgrima de caqui i suc de llimona per a aportar un toc àcid.

