LINDA BEN

Tiramisu marengsterta



Eldunartími

3 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Tiramisu marengsterta sameinar tvo dásamlega eftirrétti í einni glæsilegri og heldur betur ljúffengri tertu! Kaffi unnendur og Tiramisu elskendur eiga eftir að falla kylliflatir fyrir þessari, hún er svo góð. Tertan er einföld í framkvæmd og hægt að gera marengsbotnana með góðum fyrirvara ef það hentar frekar þar sem þeir geymast mjög vel einir og sér. Til þess að geyma marengsbotnana þá er best að leggja smjörpappír yfir þá og geyma á þurrum stað þar sem ólíklegt er að komist raki í þá.
Dæmi um skotheld marengstertu ráð er að nota eggjahvítur sem hafa verið aðskildar frá eggjarauðunum inn í ísskáp í nokkra daga, þannig þeytast eggjahvíturnar mun hraðar og topparnir verða stífari. Annað sem gott er að gera er að setja sykurinn hægt og rólega út í eggjahvíturnar með þeytarann í gangi. Svo er mjög sniðugt að leyfa botnunum að kólna með ofninum (ekki opna ofninn), þannig springa botnarnir síður. Einnig er mjög mikilvægt er að nota alveg tandurhreina skál til að þeyta eggjahvíturnar í og passa einnig að engin fita leynist á þeytaranum, fitan gerir það nefninlega að verkum að erfitt er að þeyta eggjahvíturnar. Að lokum er þræl sniðugt að setja dropa af rjóma á kökudiskinn áður en maður setur botninn á diskinn, þannig límist botninn við diskinn og kakan rennur ekki til þegar maður lyftir diskinum.

Tiramisu marengsterta

- 4 eggjahvítur
- 130 g púðursykur
- 90 g sykur
- 70 g Rice Crispies
- 600 ml rjómi frá Örnu Mjólkurvörum
- 500 g mascarpone ostur
- 70 g flórsykur
- 1 tsk vanilludropar
- 125 g Lady Finger kexkökur
- 150 ml kaffi
- U.þ.b. 2 msk kakó

Aðferð:

1. Byrjið á því að kveikja á ofninum og stilla á 140ºC og stilla á undir og yfir.
2. Best er að þeyta eggjahvíturnar í alveg tandurhreinni stál skál (smá fita í skálinni getur gert það að verkum að þær þeytast ekki eða mjög illa). Þeytið eggjahvíturnar og þegar þær byrja að freyða setjið þá púðursykurinn og sykurinn út í og þeytið þar til eggjahvíturnar eru stífþeyttar. Þið vitið að eggjahvíturnar eru tilbúnar þegar þið dýfið þeytaranum ofan í eggjahvíturnar og kippið upp aftur, eggjahvíturnar á þeytaranum eiga ekki að hreyfast.
3. Setjið Rice Crispies út í og blandið saman með sleikju.
4. Teiknið tvo hringi á smjörpappír (best að taka disk sem er 22 cm í þvermál og teikna meðfram diskinum) snúið pennastriks hliðinni niður og setjið deigið á smjörpappírinn inn í hringinn. Skiptið deiginu á milli smjörpappíranna og sléttið.
5. Bakið í 40 mín og slökkvið svo á ofninum og leyfið kökunum að kólna með ofninum (sniðugt að gera kökuna að kvöldi og láta kólna yfir nótt og þá er kakan tilbúin næsta dag, en það er alls ekki nauðsynlegt).
6. Setjið kaffið í frekar stórt eldfast mót (nógu stórt svo allar lady fingers kökurnar passi á botninn), raðið lady fingers kökunum í formið og snúið þeim strax við til þess að þær dragi í sig kaffið báðum megin.
7. Þeytið rjómann.
8. Setjið mascarpone ostinn í skál ásamt flórsykri og vanilludropum, þeytið varlega með handþeytara (ekki rafmagns). Setjið ostinn út í rjómann og blandið saman með handþeytaranum.
9. Setjið örlítið af rjóma á kökudisk og annan marengsbotninn á kökudiskinn. Setjið helminginn af rjómanum á botninn og raðið svo lady fingers kökunum yfir. Sigtið kakó yfir. Leggið seinni marengsbotninn yfir og restina af rjómanum, sigtið kakóið yfir.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben svo ég sjái afraksturinn.

Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.