LINDA BEN

Tiramisu ísterta



Eldunartími

12 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við virkilega góða ístertu sem bragðast eins og Tiramisu. Ístertan er mjög sparileg og fáguð, hentar því vel við fínni tilefni þegar maður vill gera extra vel við sig.
Ísinn sjálfur er blandaður saman við mascapone ostinn ítalska sem gerir hann silkimjúkann og örlítið þéttari sem kemur virkilega vel út. Lady finger kexkökum er raðað í ísformið og fylltar af kaffi áður en ísdeiginu er hellt yfir. Þegar helmingurinn af ísnum er kominn í formið setur maður annað lag af kaffifylltum lady finger kexkökum og fyllir svo upp með mascapone ísdeigi. Ísinn er látinn vera svolitla stund upp á borði áður en hann er settur í frystinn svo ísdeigið fari líka inn í kexkökurnar. Þegar ísinn hefur verið í frysti í a.m.k. í 12 klst er hann tekinn úr smelluforminu og kakó sigtað yfir.

Tiramisu ísterta

- 200 g púðursykur
- 6 eggjarauður
- 500 ml rjómi
- 250 g mascarpone ostur
- 1 pakki Lady Finger kexkökur
- 1 dl sterkt kaffi
- 1/2 kakó

Aðferð:

1. Leyfið mascarpone ostinum að mýkjast með því að láta hann standa við stofuhita í klukkutíma fyrir notkun.
2. Setjið púðursykur og eggjarauður í hrærivélaskál og þeytið vel saman þar til blandan er orðin létt og ljós, gott er að taka þeytarann upp úr og sjá hvort deigið sem lekur myndi borða (deigið samlagast ekki strax heldur er sjáanlegt í nokkrar sekúndur ofan á deiginu í skálinni) en þá eru eggjarauðurnar tilbúnar.
3. Takið aðra skál og þeytið rjómann.
4. Setjið Mascapone ostinn í aðra skál, hrærið hann létt og setjið u.þ.b. 2 msk af eggjarauðublöndunni ofan í skálina, blandið saman varlega með sleikju. Setjið meira af eggjarauðublöndunni út í og blandið varlega saman, endurtakið þar til öll eggjarauðublandan er blönduð saman við.
5. Bætið þá rjómanum saman við með því að velta deiginu varlega með sleikju.
6. Takið 23 cm smelluform og fjarlægið botninn úr því. Setjið smelluformshringinn á kökudisk sem kemst í fyrsti. Setjið Ladyfingerkexkökur í botninn, byrjið á því að mynda X inn í hringinn með kökunum og setjið svo fleiri kökur inn í þar til kominn er nokkuð þétt lag af kökum.
7. Notið lítinn pensil til þess að pensla kaffi á hverja köku. Setjið 1/2 af ísdeiginu yfir.
8. Setjið þá aftur Ladyfinger kexkökur, penslið þær með kaffi og svo næsta 1/2 af ísdeiginu.
9. Látið kökuna standa á borðinu í u.þ.b. 30 mín svo ísinn fari svolítið inn í kexið líka og setjið svo í fyrstinn.
10. Geymið í frystinum a.m.k. yfir nótt en hægt að geyma ístertuna lengi þar.

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
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.