

Thiramissu - Italia



Bahan :

400 g keju mascarpone
3 kuning telur
250 ml whipping cream (kalau tidak pakai whipping cream, keju mascarpone pakai 500 g dan kuning telur jadi 4)
4 sdm tepung gula
1 sdt vanilla extract atau sedikit vanili bubuk
biskuit lady fingers
2 gelas kopi espresso (boleh bikin pakai kopi espresso instant tanpa gula)
coffee liqueur (bila ada)
sedikit bubuk cokelat/cacao

Cara membuat tiramisu:

Pertama tama siapkan 2 gelas kopi espresso dengan mesin kopi, atau boleh juga dengan kopi instant espresso tanpa gula. Tambahkan coffee liqueur dan sisihkan. Lalu kocok kuning telur dengan tepung gula dan vanillin bubuk sampai putih dan kaku.

Kemudian masukkan keju mascarpone, kocok sebentar sampai rata saja. Setelah itu, cuci bersih kocokan mixer dan lap kering, lalu pada wadah bersih, kocok whipping cream hingga kaku.

Tuang whipping cream yang sudah dikocok kaku tadi kedalam adonan keju mascarpone dan kuning telur, kemudian aduk pelan satu arah dengan spatula hingga tercampur rata.

Celup biskuit lady finger satu persatu selama 1-2 detik saja, lalu susun secara merata ke suatu wadah, lebih baik yang segi empat atau persegi panjang, sehingga terbentuk lapisan dasar (seperti gambar di atas).

Tambahkan setengah dari kocokan krim ke atas lapisan biskuit celupan kopi, kemudian ratakan dengan spatula atau sendok.

Celupkan lagi biskuit-biskuit ke dalam kopi dan susun rata ke atas lapisan krim, sehingga tercipta lapisan ketiga.

Terakhir tambahkan semua sisa krim ke atas biskuit celupan kopi espresso dan ratakan lagi. Bila ingin tampilan yang lebih cantik daripada rata saja, bisa gunakan piping bag dengan ujung lubang bulat besar dan semprot/semprit bulatan-bulatan ke seluruh permukaan lapisan biskuit celup.

Gunakan ayakan untuk mengayak atau menabur tipis bubuk cokelat/cacao ke atas permukaan krim.

Masukkan tiramisu ke dalam kulkas selama beberapa jam, kemudian potong dan hidangkan.