

Привет форумчане!

Послан Оля - 02/10/2009 05:44

Хочу приготовить настоящий торт Тирамису

Поделитесь своими рецептами торта.

Спасибо вам! ☺

Re:Привет форумчане!

Послан Я Ангел - 16/11/2009 14:04

Прошу извинить меня, что рецепты без фотографий, они у меня есть, но загрузить их в текст не получается!

Кофейный тирамису(ИТАЛИЯ)

– 2 шт.• сахар – 9 ст. ложек• мука – 2,5 – 3 ст. ложки• крахмал – 2,5 ст. ложки• разрыхлитель – 1 ч. ложка• желатин – 10 г• сметана жирная (40%) – 500 г• молоко – 8 ст. ложек• сахар ванильный – 1 пакетик• сливки 30% жирности – 250 г• растворимый кофе – 0,5 ч. ложки• кофейный ликер – 3 ст. ложки• тертый горький шоколад – 100 г Готовим:

1. Желтки отделить от белков. В белки влить холодную воду (2 ст. ложки) и взбить (взбивать в одну сторону) в крепкую пену, постепенно добавляя сахар (5 ст. ложек), желтки, просеянную муку, крахмал и разрыхлитель.
2. Готовое жидкое тесто (консистенция густой сметаны) разделить на две части. Одну часть вылить на противень, устланный пергаментом, и разровнять. Бисквит выпекать в предварительно разогретой духовке (180°С) 10 минут. Затем вынуть из духовки и остудить.
3. Во вторую часть теста добавить кофейный ликер (2 ст. ложки), растворимый кофе, хорошо перемешать и выпекать так же, как и первый бисквит
4. Желатин замочить в холодной воде (0,5 стакана) и оставить на 30 минут. Затем поставить на огонь и подогреть (не кипятить!) до растворения. Отдельно взбить миксером сметану, молоко, ванильный и обычный (4 ст. ложки) сахар. В полученную массу влить подогретый желатин, ликер (1 ст. ложка), всыпать шоколадную стружку. Сливки взбить в пену и добавить в крем.

5. На белую часть бисквита выложить 2/3 крема и накрыть кофейным пластом. На кофейный бисквит выложить оставшуюся часть крема и поставить в холодильник на час. Охлажденный торт посыпать порошком какао.

Рецепт Тирамису

Сахар (75 г),

яйцо (3 свежих желтка),

сыр (250 г Маскарпоне)

кофе (растворимый 2—3 чайн. ложки),

печенье (бисквитное в форме палочек 120 г),

какао (1 стол. ложка),

бренди (3—4 стол. ложки).

Сделать кофе, залив 2-3 чайн. ложки растворимого кофе 200 мл кипятка. Остудить, вылить в глубокую миску, добавить в напиток бренди или ликер Амаретто.

Желтки и сахарный песок тщательно взбивать с помощью веничка до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Порциями вводить в яичную массу сыр Маскарпоне и вымешивать до образования густой однородной массы.

Половину всего бисквитного печенья быстро обмакнуть в приготовленную кофейную смесь и сразу же вплотную друг к другу выложить в глубокую прямоугольную форму.

Половину крема с маскарпоне равномерно выложить на пропитанное кофейной смесью печенье и аккуратно разровнять.

Остальные бисквиты также быстро обмакнуть в кофейную смесь и плотным слоем выложить на крем. Сбрызнуть оставшейся кофейной смесью.

Остатки крема равномерно распределить сверху и разровнять. Тирамису накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник как минимум на 4 часа, чтобы десерт хорошо пропитался.

Перед самой подачей на стол посыпать тирамису тонким слоем какао-порошка, его можно смешать с небольшим количеством сахарной пудры. Перед нарезанием на порции каждый раз опускать нож в горячую воду.

Тирамису трехслойный

яйцо - 6 шт.,

сахар - 6 ст.л.,

сыр маскарпоне (можно жирный творог) - 750г,

ром - 6 ст.л.,

крепкий кофе - 1.4 л,

готовый бисквит - 3 круглых коржа,

какао-порошок - 3 ст.л.

Отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром до пены, при постоянном помешивании добавить сыр (или предварительно протертый через сито творог) и ром. Белки взбить в крепкую пену и, аккуратно помешивая, добавить к смеси.

Быстро окунуть бисквит в охлажденный кофе, вынуть его и положить стекать на решетку.

Положить бисквитный корж на дно формы, покрыть его частью крема, на него положить следующий корж и снова крем, затем третий корж и слой крема. Накрыть пленкой и на 3 часа поставить в холодильник. Перед подачей на стол посыпать какао-порошком и украсить.

Тирамису

4 яйца (я использовала 18 перепелиных яиц)

100 г сахара

500 г маскарпоне

250 г печенья Савоярди (примерно 34 штуки)

350 мл кофе (растворимого или сваренного)

порошок какао

2-3 ст.л. вина "Марсала" (или любого другого), или рома, ликера, бренди, коньяка - по желанию

В классическом рецепте "Тирамису" используются куриные яйца. Так как я боюсь

использовать сырые яйца, я их заменила перепелиными (они не подвержены сальмонельозу).

Если Вам не удалось купить печенье Савоярди, можно приготовить бисквитные палочки. Рецепт здесь:

2 яйца, 50гр. сахара, 1 п. ванильного сахара, 50г. белой муки, 30г, крахмала, 1 чайная ложка без горки разрыхлителя теста. Яйца, сахар, ванильный сахар взбить миксером 1 минуту на самой высокой мощности. Муку, крахмал и разрыхлитель перемешать и просеять на яичную массу. Всё коротко перемешать на самой низкой мощности. Тесто переложить в кондитерский мешочек с большой дыркой. Противень смазать маргарином и посыпать мукой. Выдавить палочки, не очень большие, тесто расплывается. Духовку прогреть на 200 гр. И выпекать палочки 10-12 минут. Палочки осторожно переложить на решётку и остудить. С этого количества теста получается примерно 150 грамм бисквитных палочек. Делаются очень просто и быстро.

Если Вы не смогли купить маскарпоне (это сливочный сыр), его заменить: сладкими сливочными сырками.

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Добавить маскарпоне, перемешать лопаткой или ложкой. Белки взбить в пену. Добавить белки в желтково-сырную массу, аккуратно перемешать. Палочки окунуть в холодный кофе. Палочки надо окунать очень быстрым движением, чтобы они не размокли.

Кофе приготовьте так, как Вам нравится (я на 350 мл добавила 4 ч.л. кофе). По желанию, в кофе можно добавить вино, ром, ликер, бренди, или коньяк. В форму (я использовала форму размером 17x25 см) плотно выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить половину крема, разровнять. На крем снова выложить палочки, смоченные в кофе. На палочки выложить оставшийся крем, разровнять.

Поставить в холодильник на 5-6 часов.

Затем посыпать через сито какао. Разрезать на порции. Разрезать надо очень аккуратно, так как десерт очень нежный.

=====

Re:Привет форумчане!

Послан Serzj - 17/11/2009 02:16

А у меня загружаются фотки, снизу выбрал Изображение (показал где оно у меня) и Отправить и вотт, как видите...



Вот подробная инструкция 😊



Если фотография очень большая по размерам, и сайт её не грузит, то можно её обрезать или

Тирамису

Послан Оля - 17/11/2009 06:07

Ангелочек!

Спасибо за рецепты! Обязательно попробую приготовить! Мои мальчики очень просят такой тортик!

Фотки уже можно размещать! Очень хочется посмотреть на твои шедевры! ☺

Re:Привет форумчане!

Послан Я Ангел - 17/11/2009 15:07

Сдесь можно найти разные рецепты торта "ТИРАМУСУ" и пошаговое приготовление рецептов, с фото....

say7.info/cook/recipe/569-Tiramisu.html (Тирамису / Кулинарный рецепт)

gotovim-vkusno.ru/cat/17/227/ (Разные рецепты тирамису)

recept.po-var.ru/kofejnyj-tiramisu.html (Кофейный тирамису ИТАЛИЯ)

restoran.ru/msk/articles/kulina?query=%D2%E8%F0%E0%EC%E8%F1%F3 (рецепты национальных кухонь Ресторан.Ру)

cookman.ru/recipes/tort-tiramisu.html (ТИРАМИСУ С КЛУБНИКОЙ)

tort.net.ua/recipes/tiramisu.htm (Уникальный рецепт торта "торт "Тирамису a la russe")

Торты

Послан Оля - 18/11/2009 05:37

Ангелочек!Спасибо за информацию!

Интересно посмотреть на твои шедевры!

Жду с нетерпением фото именно твоих тортов 😊
