

تیرامیسو توت فرنگی



مواد لازم	میزان
لیدی فینگر	یک بسته
ماسکارپونه	۵۰۰ گرم
زرده تخم مرغ	۳ عدد
خامه ۳۳ درصد چربی	۲۰۰ گرم
پودر شکر با پودر قند	۱۰۰ گرم
ژلاتین	۸ گرم + ۴۰ گرم آب برای خیس کردن ژلاتین
توت فرنگی	۴۰۰ گرم
شکر	۲ ق غذاخوری
پودر کاکائو	برای تزئین

طرز تهیه:

ژلاتین را خیس کرده و کناری می گذاریم. توت فرنگی های تازه را به قطعات کوچک تقسیم کرده ، ۲ ق غذاخوری شکر ریخته و روی حرارت می گذاریم تا شکر حل شود و کمی آب بندازد. سپس توت فرنگی را از آب آن جدا کرده و هر کدام را در ظرفی ریخته، کنار گذاشته تا خنک شود. زرده ها را با چند قاشق پودر شکر روی حرارت غیر مستقیم گذاشته و تا دمای ۷۰ درجه گرم میکنیم تا پاستوریزه شود. خامه را با همزن میزنیم تا فرم بگیرد، زرده ها با همزن می زنیم تا کمی کشدار شود، سپس ماسکارپونه، زرده ، پودر شکر را یکی کرده و با همزن میزنیم تا یکدست شود و بعد با خامه یکی می کنیم و با لیسک هم میزنیم و در آخر هم ژلاتین را اضافه می کنیم. لیدی فینگرها را دور تا دور قالب و کف قالب میچینیم، با سیروپ توت فرنگی مرطوب میکنیم، سپس یک لایه کرم می گذاریم و روی کرم توت فرنگی میریزیم. روی توت فرنگی ها لیدی فینگر گذاشته و این کار را دوباره تکرار میکنیم . به مدت ۵-۶ ساعت در یخچال می گذاریم.