

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p>Tiramisu Nagerecht (8 personen)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 5 eieren (gesplitst)• 75 g suiker + extra om op smaak te brengen• 750 g mascarpone• 8 el Grand Marnier• 4 dl espresso• 175 g lange vingers• Cacaopoeder om te bestrooien• 2 sinaasappels• Schaal (30 x 30 cm) <p>Klop met een garde in een kom de eidooiers met 50 g suiker tot een luchtige crème. Roer de mascarpone los en meng met de eierdooiercrème en de geraspte schil van een sinaasappel.</p> <p>Klop de eiwitten met een snufje zout stijf – het heeft dezelfde consistentie als het mascarpone mengsel.</p> <p>Spatel met een grote metalen lepel een grote schep eiwit door het mascarpone mengsel en schep vervolgens de rest van het eiwit erdoor.</p> <p>Meng de Grand Marnier en de koffie in een diep bord. Breng op smaak met de extra suiker. Doop er een voor een de helft van de lange vingers in en bedek de bodem van de schaal mee.</p>	<p>Tiramisu Dessert (8 persons)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 5 eggs (divided)• 75 grams of sugar + extra for seasoning• 750 grams of mascarpone• 8 tbsp of Grand Marnier• 4 dl of espresso• 175 grams of sponge fingers• Cocoa powder for sprinkling• 2 oranges• Dish (30 x 30 cm) <p>Whisk with a beater the egg yolks with 50 grams of sugar in a bowl till a lightly crème. Stir the mascarpone and mix with the egg yolk crème and the grated chest of an orange.</p> <p>Beat the egg whites until stiff with a pinch of salt - it has the same consistency as the mascarpone mixture.</p> <p>Scoop with a big metal spoon a big spoonful egg white through the mascarpone mixture and scoop then the rest of the egg white through it.</p> <p>Mix the Grand Marnier and the coffee in a soup plate. Season with the extra sugar. Sop in the half of the sponge fingers one by one and cover the bottom of the bottom of the dish with it.</p>	<p>Tiramisú Postre (8 personas)</p>  <ul style="list-style-type: none">• 5 huevos (divido)• 75 gramos de azúcar + extra para guarnecer• 750 gramos de mascarpone• 8 cucharadas de Grand Marnier• 4 dl del café exprés• 175 gramos de soletillas• polvo de cacao para espolvorear• 2 naranjas• Fuente (30 x 30 cm) <p>Bate con un batidor los yemas con 50 gramos de azúcar en un cuenco a un crema ligero. Revuelve el mascarpone y mezcla con el crema de yema y la cáscara rallado de naranja.</p> <p>Monta la clara a punto de nieve con un pellizco de sal – lo tiene el mismo consistencia si la mezcla de mascarpone.</p> <p>Saca con una cuchara metal una palada gran con clara por la mezcla de mascarpone y luego saca el resto de la clara en la mezcla.</p> <p>Mezcla el Grand Marnier y el café en un plato hondo. Condimenta con el extra azúcar. Moja uno a uno el mitad de soletillas en los y cubre las en el fondo de la fuente.</p>	
--	---	--	--

<p>Verdeel de helft van het mascarpone mengsel erover. Bestrooi met cacao. Doop een voor een de rest van de lange vingers kort in het drankmengsel en leg op het mascarpone mengsel. Verdeel de rest van het mascarpone mengsel erover en bestrooi met cacao en de rest van de geraspte sinaasappelschil.</p> <p>Dek de schaal af met vershoudfolie en laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.</p>	<p>Divide the half of the mascarpone mixture over it. Sprinkle with the cacao. Dip in shortly one by one the rest of the sponge fingers and lay them on the mascarpone mixture. Divide the rest of the mascarpone mixture on it and sprinkle with the cacao and the rest of the ... chest of an orange.</p> <p>Cover the dish with cling film and let it stiff in the refrigerator for at least 2 hours.</p>	<p>Divide el mitad de mezcla del mascarpone en las. Espolvorea con el cacao. Moja uno a uno el resto de soletillas breve en el mezcla y pon en la mezcla del mascarpone. Divide el resto de la mezcla del mascarpone y espolvorea con el cacao y el resto de la cáscara rallado de la naranja.</p> <p>Cubre el fuente con film transparente y deja poner en el refrigerador por los menos para 2 horas.</p>	
--	--	---	--