

日期:Dec.14 2002

大廚師:范瑋琪

Tiramisu 義式提拉米蘇 (6-8 人份)

材料

1. Espresso Syrup (咖啡漿液): 濃咖啡 1 杯
rum 藍姆酒 1/3 杯
方糖 2 顆
2. Mascarpone Filling (醬料): 白砂糖 100g
Mascarpone Cheese 250g
Whipped Cream (鮮奶油) 200g
牛奶 500cc
檸檬汁 1 大匙
蛋黃 5 個
蛋白 3 個
玉米粉 25g
香草精少許
3. Lady fingers (手指餅乾) 一包 (大) or 海綿蛋糕
可可粉

作法

- 醬料：

1. 先作蛋黃醬：牛奶和香草一起煮到沸騰
2. 糖、玉米粉和蛋黃放入不鏽鋼碗中，混和打勻
3. 牛奶煮沸，加入香草精，倒入 2.材料，用電動打蛋器打到濃稠，放回爐上，小火，邊煮邊攪動，煮到膏狀，熄火。
4. 冷卻、覆蓋保鮮膜，冷藏備用。
5. 蛋白打到綿挺變硬。加入 Masparpone Cheese、蛋黃醬、檸檬汁、緩緩拌勻。
6. 鮮奶油打到綿挺（電動打蛋器約 5-7min）加入 5.材料。醬料完成！

- 鋪排：

1. 取一只方形陶盆或鋁模型，鋪上第一層餅乾。
2. 刷上咖啡漿液。確保咖啡液均勻澆上每片餅乾。
3. 鋪上一層醬料（一半份量）。
4. 重複 1.—3. 動作，再往上鋪一層。（最上層抹上剩餘醬料）
5. 覆蓋保鮮膜，冷藏 24 小時。上桌前，再篩灑可可粉。

@@@技巧：

- 提拉米蘇也可以作成杯子般的大小。如果用海綿蛋糕，則橫

切成兩層。取圓形模型。

- Ladyfingers 手指餅乾可在一般大超市買得到。
- 鋪材料的時候，必須嚴守次序，並要鋪得密實均勻。澆咖啡液最好用刷子刷，確保均勻，否則餅乾容易軟碎掉。
- 購買鮮奶油，最好不要到 Safeway 買，因為一般大超市的鮮奶油打不起來，（可能含有人工化學物吧！）可以買一種牌子叫 Island Farm，是 organic 的，品質較好。