

## Quark Tiramisu

GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ KAKAOLU ve LUBECA WEISSE SCHOKO %29, MELLA MAESTRO ile çalışılmış



Pandispanya:

GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ KAKAOLU	0,500 kg
Yumurta	0,350 kg
Su	0,100 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 0,950 kg

Karıştırma süresi: 5– 7 dakika

Uygulama: Tüm malzemeler hızlı devirde çırpılarak, 25x25x6 cm kalıpta pişirilir.

Fırın sıcaklığı: 175 – 185 °C

Piştirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Krema:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,200 kg
MELLA MAESTRO	0,200 l
Tereyağı	0,035 kg
Quark	0,175 kg
Jelatin	0,010 kg
Süt	0,050 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 0,670 kg

## Uygulama:

MELLA MAESTRO ısıtılır, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve tereyağı eklenerek karıştırılır. Oda sıcaklığına soğutulan karışıma quark ve süt içerisinde çözdürülmüş jelatin ilave edilerek uygulamaya hazır hale getirilir.

Espresso Şurup:

Espresso	0,100 l
Esmer şeker	0,100 kg
Su	0,150 l
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 0,350 kg

## Uygulama:

Espresso, şeker ve su karıştırılarak oda sıcaklığında uygulamaya hazır hale getirilir. Kakaolu pandispanyalar 3 pat olacak şekilde kesilir. Her pata uygulama sırasında espresso şurubu dökülür. Hazırlanan quark krema, her katın arasına eşit şekilde dağıtılarak, birbiri üzerine 3 kat "pandispanya – krema" dizilimi tiramisü kalıbı içerisinde hazırlanır ve üzeri kakao ile dekore edilir. 4 – 6 saat (+4) dolapta dinlendirilerek servis edilir.