

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 4 HORAS

350g de palitos de champanhe

600g de queijo mascarpone

6 ovos

180g de açúcar

0,5 l de café

2 colheres de sopa de açúcar

90 ml de brandy

Cacau em pó q.b.

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.

Junte os 180g de açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada esbranquiçada.

Junte o queijo e bata tudo até ficar um creme liso.

2. Bata as claras em castelo.

Envolva as claras com o creme de queijo.

3. Numa taça, junte as duas colheres de sopa de açúcar, o brandy e o café.

Misture tudo.

4. Passe os palitos de champanhe pelo café.

Espalhe metade dos palitos no fundo de um tabuleiro rectangular.

Por cima, espalhe metade do creme.

Com a ajuda de um passador de rede, espalhe um pouco de cacau por cima.

Por cima, volte a repetir o processo, com os restantes palitos de champanhe embebidos em café.

Por cima, espalhe a outra metade do creme.

Por fim, polvilhe com o cacau.

5. Leve ao frigorífico durante 4 horas até ficar bem fresquinho.

Depois de frio está pronto a servir.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 0.90 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tiramisu-12813/>

www.saborintenso.com