

TIRAMISÙ

www.saborintenso.com

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