

Receitas em vídeo | Sobremesas

Tiramisu de Morangos

32 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

250 g de mascarpone
3 ovos
3 c. de sopa de açúcar
1 embalagem de palitos la reine
2 chávenas de chá de Mokambo
conhaque q.b. (opcional)
400 g de morangos
cacau em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	560,3 kcal	28%*
Proteínas	12,7 g	25%*
Lípidos	24,2 g	35%*
Hidratos de Carbono	72,8 g	28%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Numa taça misture o mascarpone com as gemas e as colheres de açúcar. Misture bem até obter um creme amarelo e fofo. Em seguida bata as claras em castelo e quando estiverem bem firmes, envolva aos poucos na mistura anterior.
2. Arranje os morangos, corte-os em fatias finas e polvilhe-os com açúcar. Reserve.
3. Forre o fundo de um pyrex transparente, pode ser redondo ou rectangular, com palitos la reine, embebidos em Bolero ou Mokambo preparado com água e licor (opcional).
4. Em seguida faça uma camada de morangos e verta por cima metade da mistura de queijo mascarpone. Repita este processo, palitos, fruta e mistura de queijo.
5. Leve ao frio por cerca de 2 horas e antes de servir polvilhe com o cacau em pó.

6 Receita por Margarida Magalhães.