

Sobremesas Doces de Colher

Tiramisu NESTLÉ

35 min. Fácil Moderado 10 doses

Ingredientes

150 g de açúcar
5 gemas de ovo
250 g de queijo mascarpone
500 ml de Natas LONGA VIDA
5 claras de ovo
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 g de manteiga
4 gemas de ovo
40 g de açúcar
palitos de La Renne q.b. (demolhados em café)
20 g de cacau em pó

Informação nutricional

Energia	542,9 kcal	27%*
Proteínas	6,5 g	13%*
Lípidos	27,9 g	40%*
Hidratos de Carbono	43,3 g	17%*

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

Preparação

1. Bater o açúcar com as gemas até ficar homogéneo, de seguida incorpore o queijo mascarpone.
2. Bata as natas e envolva no preparado anterior.
3. Bata as claras em castelo e envolva novamente ao preparado.
4. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, junte o açúcar e depois as gemas.

5 Misture os ingredientes de modo a ficar com um preparado homogéneo.

6 Envolva as claras em castelo.

7 Em copos largos coloque primeiro a mousse, depois os palitos partidos grosseiramente e finalize com a mousse mascarporne, cacau em pó e uns grãos de café.