



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 homogêneo, 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 homogêneo.
- 6 Envolve as claras em castelo.
- 7 Em copos largos coloque primeiro a mousse, depois os palitos partidos grosseiramente e finalize com a mousse mascarpone, cacau em pó e uns grãos de café.