

Receitas em vídeo | Sobremesas

# Tiramisu simples

28 min. | Fácil | Económico | 6 doses

## Ingredientes

4 chávenas de NESCAFÉ Dolce Gusto Ardenza ou Sical
1 pacote de palitos de la reine
4 ovos
200 g de açúcar
1 cálice de rum ou amaretto
200 g de mascarpone

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 354,9 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 6,8 g | 14%* |
| **Lípidos** | 18,8 g | 27%* |
| **Hidratos de Carbono** | 36,5 g | 14%* |

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

## Preparação

1. Para fazer o creme, batem-se as gemas com o açúcar até ter um creme claro. Juntar o rum e o mascarpone e bater bem. Incorporar as claras em castelo.
2. Num copo colocar palitos partidos e embebidos em café e cobrir com o creme. Repetir esta operação e terminar com creme. Levar ao frio.
3. Antes de servir, polvilhar com cacau, passado por um transfer para fazer desenho.