

Sobremesas | Doces de Colher

Mini Tiramissus de Framboesa e Côco

140 min. | Médio | Moderado | 10 doses

Ingredientes

1 folha de gelatina
200 ml de Natas LONGA VIDA
3 gemas de ovo
250 g queijo mascarponne
200 g framboesas frescas
100 g palitos de La Reine
30 g coco seco ralado

Informação nutricional

Energia	273,7 kcal	14%*
Proteínas	10,8 g	22%*
Lípidos	15,1 g	22%*
Hidratos de Carbono	13,8 g	5%*

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

Preparação

1. Coloque a folha de gelatina a descancansar num pouco de água fria.
2. Reserve duas colheres de sopa de açúcar. Bata 100ml das natas com as gemas de ovo e o restante açúcar. Leve a lume médio durante 2 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau.
3. Desligue o lume e incorpore a folha de gelatina bem escorrida. Mexa bem até dissolver por completo.
4. Deixe arrefecer. Junte o queijo mascarponne e bata com uma vara de arames ou com a batedeira na velocidade mais fraca até obter um creme uniforme. Distribua metade do creme por 10 tacinhas de 70 ou 80 ml. Leve ao frigorífico um bocadinho.
5. Triture com uma varinha mágica 125g de framboesas juntamente com uma colher de sopa do açúcar reservado.

6 Coloque os palitos de La Reine num recipiente e deite sobre estes a polpa de framboesa. Deixe repousar cerca de 1 minuto. Corte os palitos aos bocados, de forma a caberem nas tacinhas.

7 Distribua-os pelas taças e deite por cima a restante polpa de framboesa. Distribua pelas taças o restante creme de ovo, natas e mascarponne.

8 Leve ao frigorífico pelo menos 2 horas. Bata as restantes 100g de natas com a outra colher de sopa de açúcar reservado até obter chantilly (não deve bater de mais para que não fique manteiga).

9 Adicione o côco ralado e envolva com uma colher de pau. Distribua pelas tacinhas. Enfeite com as restantes 75g de framboesas e polvilhe com coco ralado.

10 Mantenha no frigorífico até ao momento de servir.