

Receitas em vídeo | Sobremesas

Tiramisu

25 min. | Fácil | Moderado | 6 doses

Ingredientes

4 gemas de ovo
100 g de açúcar
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
150 g de queijo Mascarpone
5 folhas de gelatina
1/2 dl de brandy
200 g de biscoito tipo champanhe (la reine)
8 g de café SICAL 5 Estrelas (diluído em 1 dl de água)
1 dl de água
chocolate em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	453,6 kcal	23%*
Proteínas	7,5 g	15%*
Lípidos	17,1 g	24%*
Hidratos de Carbono	47,5 g	18%*

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

Preparação

1. Comece a preparar o tiramisu batendo muito bem as gemas com o açúcar, com a batedeira elétrica, até obter um creme esbranquiçado.
2. Bata as natas e envolva-as cuidadosamente no preparado anterior, juntamente com o queijo.
3. Demolhe a gelatina em água fria.
4. Aqueça o brandy, junte-lhe a gelatina escorrida e mexa para dissolver.

5. Molhe os palitos no café SICAL e coloque-os no fundo de um recipiente.
6. Monte o tiramisu fazendo camadas alternadas de creme e palitos, terminando com creme.
7. Leve ao frigorífico até solidificar.
8. Polvilhe o tiramisu com chocolate em pó e decore a gosto.