

[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

<b>Energia</b>	453,6 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	17,1 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.