



Sobremesas

Doces de Colher

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.