

[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

<b>Energia</b>	354,9 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	6,8 g	14%*
<b>Lípidos</b>	18,8 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.