



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 mascarpone  
200 g framboesas frescas  
100 g palitos de La Reine  
30 g coco seco ralado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	273,7 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	10,8 g	22%*
<b>Lípidos</b>	15,1 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 mascarpone 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 mascarpone.
- 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.