



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 273,7 kcal | 14%* |
| Proteínas | 10,8 g | 22%* |
| Lípidos | 15,1 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 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.