



Sobremesas

Doces de Colher

Tiramisu de Frutos Vermelhos e Leite Condensado

15 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

- 2 ovos
- 125 g de mascarpone
- 25 g de açúcar
- 80 g (4 c. de sopa) de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
- 100 g de palitos la reine ou 16 bolachas desfeitas grosseiramente
- 230 g de frutos vermelhos (framboesas, groselhas, mirtilos e morangos)

Informação nutricional

Energia	366,9 kcal	18%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	18,9 g	27%*
Hidratos de Carbono	38,8 g	15%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Aqueça em lume brando por alguns minutos os frutos vermelhos cortados em pedaços pequenos (reserve 2 morangos para a decoração) com 4 colheres de sopa de açúcar, até que a fruta liberte o suco e o açúcar caramelize. Deixe esfriar.
- 2 Bata as gemas com 25 g de açúcar até que estas branqueiem. Adicione 2 colheres de sopa de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional, o mascarpone e bata novamente. Incorpore as claras em Castelo.
- 3 Coloque no fundo dos copos os palitos la reine ou biscoitos desfeitos grosseiramente, em cima coloque uma camada do preparado de frutos vermelhos (reserve um pouco do molho para a decoração) e depois uma camada de creme. Repita a operação. Coloque no frigorífico cerca de 4 horas, até que o creme ganhe consistência.
- 4 Corte os morangos ao meio. Na parte superior corte para fazer a forma de coração e em baixo dê um corte para colocar no copo.

- 5 Antes de servir coloque por cima um pouco de leite condensado, do molho que tinha reservado e coloque o morango coração na borda do copo