

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 frigorifico 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