

Sobremesas Doces de Colher

Mousse de Tiramisu

120 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

2 folhas grandes de gelatina
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
500 g de mascarpone
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
40 g de açúcar
3 ovos
100 ml de leite

Informação nutricional

Energia	693,9 kcal	35%*
Proteínas	10,6 g	21%*
Lípidos	49,7 g	71%*
Hidratos de Carbono	52,5 g	20%*

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

Preparação

1. Hidrate a gelatina em água fria e reserve.
2. Coloque no copo o leite condensado, os ovos, o queijo e programe 1 min/vel 3.
3. Escorra a gelatina e derreta 20 seg no microondas.
4. Com a máquina em funcionamento na vel 3, junte a gelatina derretida através do bocal da tampa. Coloque o preparado em taças individuais e leve ao frigorífico.
5. Preparação da cobertura: no copo limpo e seco coloque o chocolate e dê 4 golpes de Turbo, de seguida programe 15 seg/vel 9.
6. Junte o leite, o açúcar e programe 5 min/70°C/vel 2. Retire e deixe arrefecer.

7 Deite por cima da mousse e leve ao frigorífico cerca de 2 horas.