



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.