

Sobremesas Doces de Colher

Torta de Tiramisu

42 min. Difícil Económico 8 doses

Ingredientes

230 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
250 g de mascarpone
4 ovos
130 g de açúcar
100 g de farinha
90 g de manteiga
30 g de açúcar em pó
8 c. de sopa de água
3 c. de sopa de rum
4 c. de chá de NESCAFÉ

Informação nutricional

Energia	542,1 kcal	27%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	37,7 g	54%*
Hidratos de Carbono	39,9 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o seu forno com o termostato na posição 7 (220°C).
2. Para a torta: derreta 50 gr de manteiga. Separe as claras das gemas. Numa tigela, bata energicamente as gemas e 100 gr de açúcar até obter uma mistura esbranquiçada, com o dobro do volume. Bata as claras em castelo. Adicione, pouco a pouco, à mistura açúcar/gema, 100 gr de farinha, a manteiga derretida e arrefecida e, em seguida, um terço das claras em castelo. Termine juntando alternadamente a farinha e as claras em castelo.
3. Verta a massa sobre um tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno durante cerca de 12 minutos. Imediatamente após a saída do forno, desenforme a massa sobre um pano húmido. Enrole em conjunto o pano e a massa. Deixe arrefecer.

4 Para o recheio: Numa taça dissolva 2 colheres de chá de Nescafé com 3 colheres de sopa com água e rum.

5 Derreta 115 gr de chocolate em banho-maria.

6 Estenda a massa e, com a ajuda de um pincel, pincele-a com a calda de café e rum.

7 Pincele a massa com o chocolate derretido e deixe arrefecer.

8 Para o recheio: Numa tigela dissolva 2 colheres de chá de Nescafé numa colher de sopa com água. Adicione 2 colheres de sopa de açúcar em pó e o mascarpone. Misture. Distribua este preparado sobre a massa cozida. Enrole a massa e, em seguida, coloque-a no frigorífico durante pelo menos 2 horas.

9 2 horas antes de servir a sua torta, prepare a cobertura: derreta 115 gr de chocolate em banho-maria com 30 gr de manteiga e 4 colheres de sopa com água e, em seguida, adicione o açúcar em pó. Misture bem para obter um preparado liso.

10 Verta a cobertura sobre a torta cobrindo-a integralmente. Deixe arrefecer antes de servir.