Sobremesas | Doces de Colher

Tiramisu de Chocolate

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 1 c. de chá de NESCAFÉ
- 2 c. de sopa de queijo creme
- 1 c. de sopa de mascarpone
- 30 g de açúcar em pó
- 30 palitos la Reine
- 1 clara de ovo

Informação nutricional

Energia	154,7 kcal	8%*
Proteínas	2,7 g	5%*
Lípidos	10,3 g	15%*
Hidratos de Carbono	11,7 g	5%*

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

Preparação

1. Numa taça, misture o fromage blanc e o mascarpone. Derreta o chocolate no micro-ondas e adicione ao preparado anterior.
2. Num pouco de água humedeça os palitos La Reine e cubra o fundo de uma forma de gratinar quadrada ou rectangular.
3. Bata a clara em castelo, adicione suavemente ao preparado de chocolate e cubra os palitos. Crie uma segunda camada de palitos embebidos. Coloque no frigorífico durante 30 minutos.
4. Numa caçarola prepare o caramelo com o açúcar, o café e 1 colher de sopa de água. Deixe caramelizar sem mexer. Adicione o caramelo em ziguezague sobre o tiramisu. Coloque novamente no frigorífico durante 1 hora.