



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

<b>Energia</b>	154,7 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	10,3 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.