



Sobremesa



8 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 6 ovos
- 120g de açúcar
- 500g de mascarpone
- 300g de palitos de champanhe
- 40g de amêndoa amarga (opcional)
- 200 ml de café (já preparado)
- 1 pitada de sal
- Algumas gotas de sumo de limão
- Cacau amargo q.b.

Preparação

- 1º Separe as gemas das claras. Deite as claras no copo, com o sal e o sumo de limão. Monte o misturador e bata 4 minutos na velocidade 4.
- 2º Junte metade do açúcar e programe mais 1 minuto na velocidade 4. Retire e reserve.
- 3º Sem lavar o copo, e com o misturador colocado, deite as gemas e o restante açúcar, programando 2 minutos na velocidade 4.
- 4º De seguida, adicione o mascarpone e a amêndoa amarga e volte a programar 1 minuto na velocidade 4.
- 5º Num recipiente à parte, incorpore as claras reservadas no preparado anterior.
- 6º Numa taça, comece por colocar um pouco da mistura. Molhe os palitos de champanhe no café e escorra-os bem, dispondo-os por cima do preparado.
- 7º Repita a operação até formar várias camadas.
- 8º Leve ao frigorífico durante 2 horas, no mínimo.
- 9º Antes de servir polvilhe com cacau.