



TIRAMISÙ



Sobremesas e Gelados



138 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- Algumas gotas de sumo de limão
- 120 g de açúcar
- 500 g de mascarpone
- 40 g de amêndoa amarga (opcional)
- 300 g de palitos de champanhe
- 210 g de café já preparado
- Cacao amargo em pó 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 e 30 segundos na velocidade 4.
- 5º** Retire o preparado para um recipiente à parte e incorpore, suavemente, as claras reservadas.
- 6º** Numa taça, comece por colocar um pouco da mistura. Molhe rapidamente os palitos de champanhe no café, dispondo-os por cima do preparado (não devem ficar excessivamente molhados). Repita a operação até formar várias camadas, terminando com o creme.
- 7º** Leve ao frigorífico durante 2 horas, no mínimo.
- 8º** Antes de servir polvilhe com cacao em pó.