

TIRAMISÙ



INGREDIENTES

- 200 G DE PALITOS DE CHAMPANHE
- 3 OVOS
- 90 G DE AÇÚCAR
- 300 G DE QUEIJO MARCARPONE
- 25 CL DE CAFÉ
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 45 ML DE BRANDY
- CACAU EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Separe as claras das gemas. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe a Vel.7 durante 5 min, sem a tampa doseadora. Reserve. Limpe a taça com papel absorvente para retirar os restos de claras.
2. Coloque as gemas e 90g de açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na Vel.7 durante 2 min. Junte o queijo mascarpone e misture na Vel.7 durante 3 min. Transfira para uma taça à parte. Com a espátula, misture suavemente as claras no creme de mascarpone.
3. Noutra taça, junte as 2 colheres de sopa de açúcar, o brandy e o café. Misture tudo.
4. Espalhe metade dos palitos no fundo de um tabuleiro retangular, passando-os primeiramente pela mistura de café. Por cima, espalhe metade do creme de mascarpone. Com a ajuda de um passador de rede, polvilhe um pouco de cacau por cima, a cobrir.
5. Volte a repetir o processo com os restantes palitos de champanhe embebidos em café, seguidos do creme, e por fim o cacau em pó, que deverá cobrir toda a superfície.
6. Leve ao frigorífico durante cerca de 4 horas, de modo a ficar bem fresco. Depois de frio está pronto a servir.