Doces e Compotas

TIRAMISÚ

Receita de Fã
Médio
15 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 6 CAFÉS DE MÁQUINA
- 25 ML DE LICOR (A RECEITA MANDA USAR AMARETTO) MAS COMO NÃO TINHA USEI LICOR BEIRÃO.
- 2 EMBALAGEM PALITOS LÁ REINE
- 3 OVOS
- 50 GR AÇÚCAR
- 1 EMBALAGEM DE 250 GR QUEIJO MASCARPONE
- CACAU EM PÓ PARA POLVILHAR
- REPETIR ATÉ TERMINAR COM CREME POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Tiramisú

3. Preparar um café bem forte (tirei 6 cafés na máquina) e juntar 25 ml de licor (a receita manda usar amaretto) mas como não tinha usei licor beirão. Reservar e deixar esfriar para depois demolhar os palitos de la reine. Para o creme junte na taça da CC com acess batedor 3 gemas com 50 gr açúcar e programar vel 7 1 min juntar 1 embalagem de 250 gr queijo mascarpone (eu não tinha e fiz o queijo na CC no dia anterior) e programar vel 7 1min e 30 seg

4. Adicionar as claras e programar vel 9 2 min.

5. Demolhar os palitos de la reine e forrar o fundo da travessa colocar por cima o creme, polvilhar com cacau em pó e repetir até terminar com creme polvilhado com cacau (usei 2 embalagens individuais de palitos de la reine para a travessa da foto)