

# TIRAMISU



## INGREDIENTES

- 32 PALITOS LA REINE
- 6 OVOS
- 150 G AÇÚCAR
- 250 G QUEIJO MASCARPONE
- 250 G QUEIJO QUARQUE
- 100 CL CAFÉ INTENSO
- 50 G CACAU EM PÓ, SEM AÇÚCAR
- 30 G CHOCOLATE

## CONFEÇÃO

1. 1. Separe as claras de gemas. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe a velocidade 7 durante 2 min. Junte 50g de açúcar e deixe em funcionamento na velocidade 7 durante 4 min. sem a tampa de regulação de vapor. Reserve claras batidas.
2. 2. Coloque as gemas e 100g de açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 1 min. 30 seg. Junte o queijo mascarpone e misture na velocidade 7 durante 2min. Junta com colher pela boca da tampa queijo quarque durante 1 min velocidade 7.
3. 3. Com uma espátula, misture suavemente as claras na mistura de mascarpone.
4. 4. Mergulhe os palitos la reine no café e coloque-os numa travessa. Cubra-os com o creme e polvilhe com cacau. Guarde no frigorífico até ao momento de servir.