

TIRAMISU DE ALPERCES E FRAMBOESAS



CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180°C. Separe as claras das gemas. Na taça do robot, como a lâmina para amassar triturar, deite as gemas, o açúcar e a farinha. Selecione o programa Massas P3.
2. Verta a preparação numa saladeira, lave e seque cuidadosamente a taça. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, deite as claras e uma pitada de sal. Misture na velocidade 7 durante 6 minutos, sem a tampa reguladora de vapor. Decorridos 3 minutos, adicione 70g de açúcar em pó por forma a obter um merengue. Adicione um terço do merengue à primeira preparação e com a ajuda de uma espátula, incorpore delicadamente o resto.
3. Deite a massa num saco pasteleiro com uma boquilla de diâmetro médio (ou utilize uma colher de sopa caso não tenha um saco de pasteleiro) e confeccione os biscoitos, formando tiras de cerca de 10 cm de comprimento sobre uma placa revestida com papel de cozedura. Polvilhe os biscoitos com os restantes 30 g de açúcar em pó e leve ao forno durante cerca de 13 minutos ou até ficarem ligeiramente dourados. Deixe arrefecer. Lave e seque cuidadosamente a taça.
4. Separe as claras das gemas. Na taça do robot, com o acessório batedor, deite as gemas e o açúcar. Misture na velocidade 8 durante 1 minuto. Junte o mascarpone e bata na velocidade 8 durante 1 minuto. Verta a preparação numa saladeira. Lave e seque cuidadosamente a taça.
5. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, deite as claras com uma pitada de sal e misture na velocidade 7 durante 6 minutos sem a tampa reguladora de vapor. Com a ajuda de uma espátula, incorpore delicadamente as claras em castelo ao mascarpone.
6. Lave e corte os alperces em pequenos cubos.
7. Dilua a calda de frutos vermelhos com a água. Corte uma dezena de biscoitos em pequenos pedaços e coloque-os em frascos. Verta uma colher de sopa de calda de frutos vermelhos sobre os biscoitos. Deite os cubinhos de alperces e as

INGREDIENTES

- PARA OS BISCOITOS
- 4 OVOS INTEIROS + 2 GEMAS
- 100 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE FARINHA
- 100 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- PARA O TIRAMISU
- 6 ALPERCES
- 150 G DE FRAMBOESAS
- 3 OVOS
- 250 G DE MASCARPONE
- 90 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 5 CL DE CALDA DE FRUTOS VERMELHOS
- 5 CL DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL

framboesas sobre os biscoitos e cubra com o creme à base de mascarpone. Guarde no frigorífico durante pelo menos 2 horas. Feche os frascos.
