

TIRAMISU



INGREDIENTES

- 16 PALITOS LA REINE
- 3 OVOS
- 50 G AÇÚCAR
- 250 G QUEIJO MASCARPONE
- 25 CL CAFÉ INTENSO
- 50 G CACAU EM PÓ, SEM AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Separe as claras das gemas. Coloque as gemas e 25 g 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 3 min. Transfira para uma taça à parte. Lave e seque a taça de preparação.
2. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe a velocidade 7 durante 2 min. Junte 25 g de açúcar e deixe em funcionamento na velocidade 7 durante 4 min. sem a tampa de regulação de vapor. Com uma espátula, misture suavemente as claras na mistura de mascarpone.
3. 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.