

TIRAMISU DE CHAMPANHE E MORANGOS COM TELHAS DE AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes das telhas de amêndoa numa taça, misturar bem e reservar por uma hora no frigorífico.
2. Na CC colocar a lâmina de amassar/triturar, os morangos em cubos, o açúcar e o sumo de limão - slow cook P1/15min.
3. Triturar na vel12/30seg.
4. Adicionar o champanhe - slow cook P1/15min. Reservar.
5. Lavar e secar bem a taça, e bater as natas bem frias (estiveram 20 minutos no congelador) com o acessório batedor - vel6/7/8/2 minutos cada. Quando passar para a velocidade 8 adicionar uma colher de sopa rasa de açúcar (retirar dos 150gr). Reservar no frigorífico.
6. Passar a taça e o acessório batedor por água. Colocar na taça com o acessório batedor as gemas com o açúcar - vel5/35C/5 min.
7. Adicionar o champanhe - vel6/85C/18 min. Deixar arrefecer até o creme ficar à temperatura ambiente (cerca de 30 minutos).
8. Entretanto colocar colheradas de massa das telhas de amêndoa numa folha de papel vegetal e espalhar a massa. Levar ao forno a 170C por 10-12 minutos até a superfície da telha ficar dourada. Retirar com uma espátula e colocar a arrefecer em cima do rolo de amassar para lhes dar a forma característica. Fazer tabuleiros de 6 a 8 telhas até acabar a massa (rende 24 a 30 unidades dependendo do tamanho).
9. Continuar com o creme, já à temperatura ambiente, e com o acessório batedor - vel7/1 min.
10. Adicionar o mascarpone escorrido - vel5/6/1 min cada.

INGREDIENTES

- PARA O CREME
- 5 GEMAS
- 150GR DE AÇÚCAR
- 150ML DE CHAMPANHE BRUTO
- 200ML DE NATAS 35%
- 250GR DE MASCARPONE
- PARA O RECHEIO
- 350GR DE MORANGOS CORTADOS EM CUBOS
- 150GR DE AÇÚCAR
- 100ML DE CHAMPANHE
- SUMO DE 1/4 DE LIMÃO
- 250GR DE MORANGOS FATIADOS
- PARA AS TELHAS DE AMÊNDOA
- 5 CLARAS
- 200GR DE AMÊNDOA LAMINADA
- 100GR DE AÇÚCAR
- 25GR DE FARINHA SEM FERMENTO
- 40GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1/2 C. CHÁ DE BAUNILHA EM PÓ

11. Adicionar as natas batidas e reservadas - vel4/30 seg.

13. No fundo de uma travessa colocar metade das telhas de amêndoa partidas em pedaços, espalhar por cima metade do creme, de seguida espalhar 2/3 da calda de morango, os morangos fatiados (reservar 2 ou 3 para decoração), nova camada com o creme restante, por cima espalhar o restante da calda de morango (passei um palito na superfície para dar o efeito marmoreado). Levar ao frio por 4 horas no mínimo. Decorar e servir com morangos fatiados e telhas de amêndoa.
