

TIRAMISU DE LIMÃO



CONFEÇÃO

1. Ter as natas no frigorífico e antes de as bater, deixar durante meia hora no congelador, de preferência com o copo da máquina no frigorífico durante o mesmo período.
2. Colocar o acessório batedor na copo, juntar as natas, 2 minutos a velocidade 6, 2 minutos a velocidade 7 e mais 2 minutos a velocidade 8. Retirar as natas e reservar.
3. No copo limpo, com o acessório batedor, colocar metade do açúcar e as gemas e ligar durante 2 minutos a velocidade 5.
4. Adicionar o mascarpone e o sumo de 1 limão e programar 1 minuto na velocidade 5.
5. Misturar, delicadamente, este preparado com as natas e reservar.
6. Preparar a calda. No copo, com acessório mistrador, juntar a água, o açúcar e sumo de 1 limão e programar, 50 graus durante 4 minutos a velocidade 5. Acrescentar a ginja e programar mais 30 segundos na velocidade 5.
7. Numa taça de vidro, ou algo semelhante, colocar alguns palitos, regar com o caldo e cobrir com um pouco de creme, repetir o processo e terminar com uma boa camada de creme.
8. Decorar com raspas de limão e deixar no frigorífico antes de servir.

INGREDIENTES

- 250G DE QUEIJO MASCARPONE
- 100G DE NATAS
- 100G DE AÇUCAR MASCAVADO
- 100G-150G DE PALITOS "LA REINE"
- 250G DE ÁGUA
- 30G DE LICOR DE GINJA
- 2 GEMAS DE OVOS
- SUMO DE 2 LIMÕES
- RASPA DE 1 LIMÃO