

# TIRAMISÚ



## CONFEÇÃO

1. Coloque o batedor de pastelaria na taça e adicione as gemas, o açúcar baunilhado e o açúcar em pó. Misture na velocidade 7 durante 1 minuto e 30 segundos.
2. Adicione o mascarpone e misture na velocidade 7 durante 30 segundos, até a preparação ficar homogénea.
3. Transfira o preparado para uma taça. Lave a taça Companion e limpe-a cuidadosamente.
4. Coloque o batedor na taça e adicione as claras. Bata as claras em castelo na velocidade 7 a 50°C durante 8 minutos.
5. Misture delicadamente com a espátula de silicone a mistura de mascarpone com as claras em castelo.
6. Misture o café frio e o Amaretto para criar um xarope.
7. Mergulhe os palitos La Reine na mistura de café com Amaretto e coloque-os no fundo de cada tacinha. Verta uma parte do creme por cima por forma a cobrir os palitos La Reine.
8. Verta a segunda parte do creme.
9. Filme as tacinhas com película transparente e guarde-as no frigorífico durante duas horas.
10. Polvilhe as tacinhas com o cacau em pó antes de degustar.

## INGREDIENTES

- 5 CLARAS
- 5 GEMAS
- 500 G DE QUEIJO MASCARPONE
- 50 G DE AÇÚCAR EM PÓ PARA O MASCARPONE
- 50 G DE AÇÚCAR PARA AS CLARAS
- 7 G DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 35 PALITOS LA REINE
- CACAU EM PÓ
- 30 CL DE CAFÉ ESPRESSO FRIO
- 45 G DE AMARETTO OU MARSALA (FACULTATIVO)