

TIRAMISU EM BOLO



CONFEÇÃO

1. Para a base:

2. 1. Aquecer o forno a 180°C.

3. 2. Colocar na cuba o acessório batedor assim como os ovos inteiros e o açúcar. Bater na velocidade 5, a 50°C até que a mistura fique com o dobro do volume. Deve ficar uma mistura clara e espumosa. Retirar da cuba e colocar num recipiente. Bater, manualmente, com uma vara de arames para arrefecer, cerca de um minuto ou dois.

4. 3. Juntar, de seguida, a pitada de sal e a farinha peneirada e misturar, delicadamente, com uma espátula.

5. 4. Verter a preparação numa forma (+/- 22 cm) untada e polvilhada com farinha. Colocar no forno a 180°C, durante 15 minutos. Picar com a ponta de uma faca para verificar a cozedura. Deixar arrefecer dentro da forma.

7. Para o creme:

8. 1. Separar as gemas das claras.

9. 2. Na cuba limpa, com o batedor, colocar as gemas e o açúcar e bater, na velocidade 6 até à mistura ficar clara e espumosa (+/- 3 minutos).

10. 3. Juntar o mascarpone e misturar, na velocidade 5, até o creme ficar liso e homogéneo. Colocar o creme num recipiente grande e reservar.

11. 4. Colocar as claras na cuba, previamente limpa, seca e fria, junto com o batedor sem a tampa de regulação de vapor. Bater as claras em castelo, começando numa velocidade baixa (3/4) e aumentando até atingir a velocidade 9 e estas ficarem firmes. Dura cerca de 5 minutos.

12. 5. Adicionar as claras em castelo ao creme, preparado

INGREDIENTES

- - 4 OVOS
- - 180 G DE AÇÚCAR
- - 180 G DE FARINHA
- - 1 PITADA DE SAL
- - 500 G DE MASCARPONE
- - 5 OVOS
- - 200 G DE AÇÚCAR
- - 40 CL DE CAFÉ
- - 2 C.S. DE AMARETTO OU MARSALA
- - CACAU EM PÓ

anteriormente, com a ajuda de uma espátula. Reservar.

14. Para o xarope:

15. 1. Preparar o café e juntar o álcool. Misturar bem e deixar amornar. (Pode optar por retirar o álcool ou substituí-lo por outro tipo álcool - eu usei vinho do Porto).

17. Montagem do bolo:

18. 1. Cortar o bolo a meio para assim ficar com dois círculos.

19. 2. Colocar na forma (que usou para cozer o bolo) o primeiro círculo. Pincelar o bolo com o xarope de café. Cobrir com metade do creme de mascarpone.

20. 3. Colocar o segundo círculo, pincelar com o resto do café e cobrir com o creme até acabar. Alisar a superfície do bolo.

21. 4. Colocar no frigorífico cerca de 4 ou 5 horas (se puder ser uma noite, ainda melhor!).

22. 5. Antes de servir, polvilhar com cacau e retirar da forma.
