

TIRAMISSU



CONFEÇÃO

1. Separar gemas das claras.

2. No copo da CC colocar acessório batedor as claras, gotas de limão programar vel 7 / 6 minutos.

3. Retirar acessório e colocar na outra taça e juntar gemas, queijo mascarpone e açúcar programar vel 6 / 5 minutos ou gosto do creme bem batido. Se não tiver segunda taça retirar as claras para um recipiente.

4. Envolver claras com o creme com batedor de varas. Fazer café forte.

5. Numa taça de servir colocar palitos embebidos em café, creme, palitos, creme e polvilhar com chocolate em pó.

6. Levar ao frigorífico.

INGREDIENTES

- 2 EMBALAGENS DE QUEIJO MASCARPONE
- 120 GR DE AÇÚCAR
- 5 OVOS
- GOTAS DE LIMÃO
- CAFÉ FORTE Q.B.
- CHOCOLATE EM PÓ Q.B.