

CHEESECAKE TIRAMISÙ



INGREDIENTES

- 200 G DE MASCARPONE
- 50 G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS PEQUENOS
- 50 ML DE LEITE
- 6 PALITOS LA REINE
- 200 ML DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- 20 ML DE AMARETTO (OU RUM) MISTURADO COM O CAFÉ
- 4 TACINHAS DE ALUMÍNIO DE 140 ML
- CACAU EM PÓ PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Forre o fundo das tacinhas com os palitos la reine. Humedeça-os com café.

3. Numa taça, junto os restantes ingredientes. Verta a preparação sobre os palitos la reine.

4. Cubra as tacinhas com película aderente. Coloque-as na cuba com 200 ml de água.

5. Tempo de cozedura: 9 min.

6. Deixe arrefecer. Desenforme, polvilhe com cacau e sirva.
