

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

3 pacotes de bolacha champanhe
3 colheres de rum ou vinho marsala
400 g de mascarpone
4 ovos
4 colheres (sopa) de açúcar
café solúvel a gosto
chocolate ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve
Bata na batedeira as gemas e o açúcar até ficar um creme clarinho
Acrescente o mascarpone até ficar um creme firme
Misture a clara com o creme,utilizando uma colher, com cuidado
Em uma vasilha, coloque água com café e o rum/ vinho marsala
Em uma travessa, coloque uma camada de biscoito champanhe molhado no café e depois o creme, fazendo 3 camadas e terminando com o creme por cima
Deixe na geladeira por 3 horas
Acrescente chocolate ralado em cima para enfeitar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11358-tiramisu.html>