

TIRAMISSU VERLEUN

INGREDIENTES

200 ml ou 2 xícaras (chá) de café forte e frio
4 colheres (sopa) de vinho marsala ou porto tinto
2 colheres (sopa) de rum
4 gemas, sem a pele
1 colher (café) de essência de baunilha
200 g de açúcar super fino, do tipo confeitoiro
250 g de queijo mascarpone em temperatura ambiente
450 g de creme de leite fresco
2 pacotes de biscoito champagne
cacau em pó para polvilhar à vontade

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite em ponto de chantili e reserve.

Bata as gemas e o açúcar até conseguir uma mistura esbranquiçada preferencialmente na batedeira. Adicione a essência de baunilha.

Adicione o mascarpone, e mexa, até virar uma mistura homogênea (pode ser ainda com a batedeira).

Adicione o creme de leite batido (em ponto de chantili) e mexa suavemente e manualmente até ficar homogêneo.

Em um recipiente fundo misture o vinho, o café e o rum.

Umedeça os biscoitos nessa mistura rapidamente, para que não quebrem.

Forre o fundo de uma travessa com os biscoitos umedecidos, coloque-os um a um, com cuidado.

Cubra os biscoitos com uma camada do creme, coloque outra camada de biscoitos por cima e finalize com o restante do creme.

Polvilhe com cacau para decorar.

Cubra com papel filme e leve à geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19014-tiramissu-verleun.html>