

TIRAMISSU

INGREDIENTES

6 gemas de ovo

250 g de açúcar

500 g de mascarpone

250 ml de expresso ou café coado bem forte

30 biscoitos champanhe

cacau em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Prepare o café, deixe esfriar e reserve.

Bata as gemas com a ajuda da batedeira, acrescentando o açúcar na forma de chuva até obter uma espuma densa.

Desligue a batedeira.

Com uma espátula, acrescente o mascarpone batendo delicadamente até obter um creme macio e uniforme.

Molhe 1 a 1 os biscoitos no café em temperatura ambiente, mas sem encharcá-los.

Coloque uma camada de 15 biscoitos em uma travessa redonda (sim, o tiramisu original é redondo) e cubra com o creme.

Disponha o restante dos biscoitos e novamente cubra com o creme para arrematar.

Em seguida, coloque na geladeira e deixe por pelo menos uma hora.

Na hora de servir, polvilhe com o chocolate amargo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26738-tiramissu.html>