

TIRAMISÚ 3 CORAÇÕES

INGREDIENTES

- 6 gemas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 450 g de requeijão firme
- 2 xícaras (chá) de café frio e forte
- 30 biscoitos champagne com açúcar fino
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau (ou outro licor de sua preferência)
- 100 g de chocolate meio amargo raspado (ou se preferir chocolate ao leite)

MODO DE PREPARO

Bata por 5 minutos as gemas, o açúcar, sal e a baunilha na batedeira.

Acrescente o requeijão e bata até ficar cremoso e firme. Reserve.

Em um recipiente fundo coloque o café e o licor, molhando rapidamente parte dos biscoitos nessa mistura.

Forre o fundo e as laterais de 6 xícaras/recipientes para sobremesa (chá) com biscoitos.

Despeje a mistura de requeijão e o chocolate ralado.

Molhe os biscoitos restantes, arranje-os em pé nas laterais das xícaras e coloque o restante da mistura para firmá-los.

Por cima, coloque o restante do chocolate.

Gele por 4 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/33204-tiramisu-3-coracoes.html>