

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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