

TIRAMISSU DO INTERIOR

INGREDIENTES

400 g de cream cheese

350 g de creme de leite homogeneizado

6 ovos

6 colheres de açúcar

10 g de gelatina em pó sem sabor

1 xícara e 1/2 de café forte sem açúcar

1/2 xícara de licor de cacau

1 pacote de biscoito champagne

chocolate em pó para polvilhar

raspas de chocolate meio amargo para enfeitar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira, bata as gemas passadas na peneira com o açúcar, até dobrar de tamanho e formar um creme amarelo claro.

Dissolva a gelatina sem sabor em 4 colheres de água morna e jogue no creme.

Acrescente o cream cheese e o creme de leite, bata até formar um creme homogêneo.

Desligue a batedeira e misture as claras em neve ao creme, vagarosamente até que o mesmo incorpore as claras.

Em uma vasilha, coloque o licor e misture com o café.

Mergulhe as bolachas na mistura de licor e café (cuidado para não deixar muito tempo, pois as bolachas desmancham), preencha o fundo de uma vasilha com os biscoitos e cubra com o creme.

Coloque o chocolate em pó numa peneira e polvilhe por cima.

Repita o procedimento até acabar o creme e as bolachas.

Polvilhe mais chocolate em pó e cubra com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40673-tiramissu-do-interior.html>