

TIRAMISU SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de café solúvel levemente adoçado
- 1 doses conhaque
- 4 gemas
- 400 g de queijo cremoso tipo mascarpone ou cream cheese
- 125 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de vinho tinto suave
- 1 caixinha de chantilly ou 2 xícaras
- 100 g cacau em pó de ótima qualidade
- 300 g de biscoito champagne

MODO DE PREPARO

Misture na batedeira as gemas com açúcar e o vinho. Adicione o queijo cremoso e por último incorpore o chantilly fora da batedeira.

Faça camadas começando com o creme explicado anteriormente, em seguida o biscoito champagne rapidamente mergulhado no café com conhaque, cubra com o creme novamente e polvilhe com o cacau em pó, torne a colocar os biscoitos embebidos no café, creme e finalize com o cacau em pó.

Se possível guarde em geladeira até o dia seguinte para intensificar os sabores.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44006-tiramisu-simples-e-gostoso.html>