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 embebecidos no café, creme e finalize com o cacau em pó.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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