

TIRAMISSU DA VE

INGREDIENTES

3 gemas

1/2 xícara de açúcar

200 g de mascarpone

1 colher de chá de essência de baunilha

3 claras em neve

1/2 xícara de café forte (pode ser feito com expresso)

1 dose de conque, whisky ou licor de amêndoas

1 pacote de biscoito champagne

1 barra de chocolate meio amargo cortado em raspas

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar e as gemas em um bowl e bata bem até obter uma mistura bem cremosa. Em seguida adicione o mascarpone, a essência de baunilha e bata bem até ficar com um creme bem homogêneo.

Incorpore no creme com muito cuidado as claras em neve. Mexendo delicadamente

Misture em um recipiente o café e o conhaque e reserve.

Corte a barra de chocolate com uma faca em raspas bem fininhas, não se preocupe com os pedacinhos maiores, eles deixaram seu doce bem crocante.

Para fazer a montagem molhe os biscoitos no café rapidamente e coloque no fundo do copo, travessa ou seja o que estiver usando. Despeje uma camada de creme por cima dos biscoitos e cubra com as raspas de chocolate.

Continue intercalando as camadas até chegar ao topo da forma. Termine com uma camada de creme e enfeite do seu jeito preferido.

Deixe na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50104-tiramissu-da-ve.html>