

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

3 pacotes de bolacha champanhe
3 colheres de rum ou vinho marsala
400 g de mascarpone
4 ovos
4 colheres (sopa) de açúcar
café solúvel a gosto
chocolate ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Bata na batedeira as gemas e o açúcar até ficar um creme clarinho

Acrescente o mascarpone até ficar um creme firme

Misture a clara com o creme,utilizando uma colher, com cuidado

Em uma vasilha, coloque água com café e o rum/ vinho marsala

Em uma travessa, coloque uma camada de biscoito champanhe molhado no café e depois o creme, fazendo 3 camadas e terminando com o creme por cima

Deixe na geladeira por 3 horas

Acrescente chocolate ralado em cima para enfeitar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11358-tiramisu.html>