

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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