

TIRAMISU ITALIANO: A MELHOR SOBREMESA QUE VOCÊ JÁ PROVOU NA VIDA...VER MAIS

INGREDIENTES

6 claras em neve

6 gemas peneiradas

1/2 lata de leite condensado

500 g de queijo tipo mascapone (pode ser trocado por philadelphia cream cheese ou outro queijo cremoso exceto ricota)

1 pacote de biscoito tipo champagne (sem açúcar em cima)

1 xícara de café bem forte (sem açúcar)

1 dose pequena de licor (chocolate, café, amêndoas, ou conhaque)

Chocolate em pó para polvilhar por cima

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande misture gentilmente o queijo e o leite condensado, acrescente as gemas peneiradas até formar um creme meio amarelado claro. Em seguida acrescente as claras, mas não misture muito.

O segredo da receita é a paciência, misture bem suave.

Reserve este creme. Em outra vasilha ponha o café e o licor de sua preferência e molhe o biscoito bem rapidamente no café.

Obs: O biscoito não pode estar muito molhado.

Disponha em um refratário retangular.

1 camada de biscoito, 1 camada de creme, a última camada tem que ser de creme, por último polvilhe o chocolate em pó por cima.

Leve à geladeira coberta com plástico filme, por mais ou menos 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16968-tiramisu-italiano-a-melhor-sobremesa-que-voce-ja-provou-na-vida-ver-mais.html>