

Tiramisu cremoso



Ingredientes: 150 grama de palitos la reine
60 grama de açúcar
250 grama de queijo mascarpone
4 unidade de gemas
3 unidade de claras
1 decilitro de café forte
4 colher de sopa de rum
1 colher de sopa de cacau em pó

Instruções de preparação:

Bata as gemas com 50 g de açúcar até obter um creme esbranquiçado e depois junte o queijo, batendo muito bem. Bata as claras em castelo bem firme, juntando-lhes, lentamente, o restante açúcar e, adicione suavemente ao creme de queijo. Deite metade do creme numa taça. Mergulhe rapidamente os palitos La Reine no café, ao qual adicionou o rum e depois disponha sobre o creme. Cubra com o restante creme e leve ao frigorífico o tempo suficiente para ficar bem frio. Antes de servir polvilhe com o cacau em pó.

Sugestões Adicionais: