

## Tiramisú



Ingredientes: 5 unidade de ovos  
60 grama de açúcar  
500 grama de queijo mascarpone  
1 decilitro de brandy ou vinho do porto  
0 unidade de biscoitos de champanhe (qb)  
0 unidade de café em pó  
0 unidade de chocolate em pó

### Instruções de preparação:

Colocar o açúcar numa taça e juntar as gemas e mexer bem, de seguida juntar o mascarpone, bater novamente, juntar um pouco de brandy ou o vinho de porto. Bater as claras em castelo e juntar ao preparado anterior e misturar tudo novamente. Num recipiente deitar água a ferver, juntar o café, e molhar os biscoitos de champanhe, um de cada vez. Colocar os biscoitos numa taça e colocar uma camada de biscoitos seguida de outra de creme. A última camada deverá ser de creme. Por fim, polvilhar com o chocolate em pó, e levar ao frigorífico durante 2 horas antes de servir.

Sugestões Adicionais: