

Tiramisu sem ovos

Ingrédients

- 500g de mascarpone
- 400g de creme de leite fresco com 35% de gordura
- 100g de açúcar

Préparation

1. Depois de bastante tempo sem publicar uma nova receita, aqui estou de volta com um tiramisu um pouco especial, pois é sem ovos crus, portanto adequado para todos, incluindo mulheres grávidas e crianças pequenas.
2. A receita é extremamente simples, especialmente se você usar biscoitos industrializados, e se a textura for diferente do tiramisu clássico (este é mais firme), esta sobremesa não é menos deliciosa. Ingredientes : Eu usei o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação: 25 minutos + repouso na geladeira Para 6 a 8 pessoas: Ingredientes : de mascarpone de creme de leite fresco com 35% de gordura de açúcar Cerca de trinta biscoitos champanhe industrializados ou caseiros QS de café ligeiramente adoçado Cacau em pó sem açúcar Receita : Ameace o mascarpone com um batedor.
4. Bata o creme de leite fresco em chantilly não muito firme, adicionando o açúcar.
5. Misture delicadamente as duas preparações e, em seguida, passe para a montagem.
6. Mergulhe os biscoitos por alguns segundos no café não muito quente e, em seguida, distribua-os no fundo de um prato.
7. Cubra com metade do creme e repita: outra camada de biscoitos e depois o resto do creme (eu guardei um pouco para decorar).
8. Coloque o tiramisu na geladeira por pelo menos 2 a 3 horas.
9. Na hora de servir, polvilhe com cacau em pó e aproveite!