Tiramisù

www.receitasdafia.com/receitas/tiramisu

O tiramisù é um refrescante e clássico pavê italiano, cujo nome significa algo como "me escolha".

Tiramisù

Image not found or type u

50 min 12 porções

Ingredientes

- 3 gemas peneiradas
- 150 g de açúcar refinado
- 700 g de queijo cream cheese
- 3 claras batidas em ponto de neve
- 300 ml de café forte sem açúcar
- 1/3 xícara (chá) de rum
- 50 bolachas de champanhe
- Cacau em pó – para polvilhar

Modo de Preparo

1. Numa batedeira, bata as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o queijo cream cheese e bata. Desligue a batedeira e, com o auxílio de uma espátula, incorpore levemente as claras em neve. Reserve.
2. Num recipiente raso, misture o café com o rum. Molhe os biscoitos champagne, um por um, nesta mistura.
3. Montagem
4. 1 Numa forma retangular (22 cm X 35 cm), faça uma camada com os biscoitos embebidos no café. Cubra com uma camada de creme de queijo. Faça novamente outra camada de biscoitos e finalize com uma camada do creme.
5. 2 Leve para gelar por cerca de 4 horas.
6. 3 Na hora de servir, polvilhe com cacau em pó.