

# TIRAMISÚ

30min

Dificuldade: Fácil

## INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS:

- 200g de **Palitos de la Reine DU BOIS DE LA ROCHE**
- Café forte q.b.
- 3 Ovos
- 125g de Açúcar
- 100g de Natas
- 250g de Queijo Mascarpone
- 1 Cálice de Licor de Amêndoa Amarga
- ½ Cálice de Conhaque ou Whisky
- 1 Tablete de Chocolate para uso culinário

## PREPARAÇÃO:

1. Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada forte; bata também as natas em chantilly, as claras em castelo e o queijo mascarpone.
2. Numa taça misture com cuidado, até obter um creme homogéneo e cremoso, a gemada, as natas, as claras, o queijo mascarpone, o conhaque/ whisky e o licor.
3. De seguida, deite num prato um pouco de café e embeba nele os **Palitos de la Reine**; cubra com eles o fundo de um recipiente retangular, com bordos altos, aconchegando-os bem.
4. Deite metade do creme anteriormente preparado sobre os **Palitos de la Reine**; alise e repita nova camada de **Palitos** e de creme.
5. Leve ao frigorífico durante pelo menos 3 horas.

## SUGESTÃO:

- Na hora de servir polvilhe o Tiramisú com o chocolate raspado.



Du Bois de la Roche (Portugal), Agro-Alimentar, Lda  
Zona Industrial Maia 1 • Sector VII • Rua de Joaquim Silva Vicente  
Apartado 3028 • 4471-907 Moreira da Maia • Portugal  
T +351 229 437 130 • F + 351 229 437 139  
E-mail: [dubois.portugal@duboisdelarochep.pt](mailto:dubois.portugal@duboisdelarochep.pt) • [www.duboisdelarochep.pt](http://www.duboisdelarochep.pt)

