

# TIRAMISU

## Café (para molhar os biscoitos)

2 ½ xícaras (de chá) de café forte

½ xícara (de chá) de açúcar

6 colheres (de sopa) de licor de café

Mexa em fogo médio até dissolver o açúcar e reserve



---

## Creme

4 gemas de ovos

450 gr de queijo mascarpone

½ xícara de açúcar

Bater na batedeira e acrescentar enquanto bate 1 colher de sopa de licor de café e 2 colheres de sopa de vinho marsala doce. Bater até misturar bem e reservar.

---

Numa vasilha separada bater 1 xícara (de chá) de creme de leite fresco e, após bater na batedeira ou na mão, misturar delicadamente ao creme mascarpone já batido.

---

Em uma forma ou travessa, colocar uma fina camada do creme, molhar os biscoitos champagne no café e cobrir o fundo da forma ou travessa com esses biscoitos. Colocar uma boa camada de creme sobre os biscoitos e pulverizar com cacau em pó (bastante). Repetir essa camada de biscoito (entrelaçando), o creme, e finalizar com cacau em pó. Cubra com magipac ou papel alumínio e leve a geladeira por no mínimo 2 horas. Melhor fazer de véspera.

---

Fica mais fácil se você assistir o vídeo nesse link → Tempo do vídeo = 8 minutos

<http://www.youtube.com/watch?v=XA1i4WeD3Rg&feature=youtu.be>