

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>