



Ocasões Especiais

Sobremesas de Verão

Tiramisu de Morangos

🕒 32 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

250 g de mascarpone
3 ovos
3 c. de sopa de açúcar
1 embalagem de palitos la reine
2 chávenas de chá de Mokambo
conhaque q.b. (opcional)
400 g de morangos
cacau em pó q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 560,3 kcal | 28%* |
| Proteínas | 12,7 g | 25%* |
| Lípidos | 24,2 g | 35%* |
| Hidratos de Carbono | 72,8 g | 28%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa taça misture o mascarpone com as gemas e as colheres de açúcar. Misture bem até obter um creme amarelo e fofo. Em seguida bata as claras em castelo e quando estiverem bem firmes, envolva aos poucos na mistura anterior.
- 2 Arranje os morangos, corte-os em fatias finas e polvilhe-os com açúcar. Reserve.
- 3 Forre o fundo de um pyrex transparente, pode ser redondo ou rectangular, com palitos la reine, embebidos em Bolero ou Mokambo preparado com água e licor (opcional).
- 4 Em seguida faça uma camada de morangos e verta por cima metade da mistura de queijo mascarpone. Repita este processo, palitos, fruta e mistura de queijo.
- 5 Leve ao frio por cerca de 2 horas e antes de servir polvilhe com o cacau em pó.

