



TIRAMISU



Mole Antonelliana
Av. João Pinheiro, 156, Centro
(31) 3224-1342

Primeira parte: Pão de Ló

Ingredientes:

185 gramas de farinha de trigo, sem fermento;

40 gramas de maisena;

185 gramas de açúcar;

6 ovos inteiros

Modo de fazer:

Em uma panela aqueça os ovos com açúcar em temperatura suportável ao toque da mão. Em seguida, bata na batedeira e acrescente farinha e maisena (já peneirado juntas) misturando delicadamente. Leve ao fogo por aproximadamente 5 minutos.

Forno a 200 graus.

Segunda parte: Creme de mascarpone

Ingredientes:

4 gemas;

120 gramas de açúcar de confeiteiro;

250 gramas de queijo mascarpone de excelente qualidade

Modo de fazer:

Bata na batedeira, em velocidade máxima, quatro gemas junto com 120 gramas de açúcar de confeiteiro até que o creme fique liso. Acrescente 250 gramas de queijo mascarpone.

Montagem:

Divida o pão de ló em duas partes. Umedeça com café forte as duas partes e, entre uma camada e outra, recheie com o creme de mascarpone, que também será usado para cobrir o doce.

Por último, polvilhe o cacau em pó. Leve a geladeira para adquirir consistência. Sirva em seguida

Taça de morangos

Creme de baunilha:

Ingredientes:

½ litro de leite;

240 gramas de açúcar;

6 ovos;

25 gramas de farinha;

8 gramas de maisena

Modo de fazer:

Coloque o leite com 50 gramas de açúcar em uma panela e leve ao fogo.

Em seguida, bata na batedeira:

5 gemas + 1 ovo inteiro;

190 gramas de açúcar;

25 gramas de farinha;

8 gramas de maisena

Assim que o leite ferver, acrescente esta mistura e bata com o batedor para que não grude na panela. Quando soltar da panela, despeje em uma superfície lisa e deixe esfriar. O creme já está pronto.

Montagem da taça de morango:

Em uma taça, coloque no fundo suspiro triturado, uma camada de creme de baunilha, morango picado, mais uma camada de creme de baunilha e, por último, creme de chantilly. Decore com morangos inteiros não muito grandes (médios)