

Tiramisu de Framboesa

Sobremesa —   15 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tiramisu-de-framboesa



Ingredientes

20 palitos de champanhe
2 cafés expresso
1 frasco de doce de framboesa
200 ml de natas para bater
500 g de queijo mascarpone
1 c. sopa de essência de baunilha
½ chávena de açúcar
1 chávena de framboesas

Confeção

1. Coloque os palitos de champanhe no fundo de um pirex redondo, de modo a cobrirem toda a superfície. • Regue-os com o café até ficarem uniformemente ensopados, mas sem se desfazerem.
2. Cubra os palitos com uma camada generosa de doce de framboesa.
3. Numa taça, bata as natas até ficarem firmes, com a ajuda de uma batedeira. • Junte o queijo mascarpone, a essência de baunilha e o açúcar e volte a bater até incorporar os ingredientes.
4. Verta este preparado sobre a camada de doce de framboesa e alise-o bem com uma colher.
5. Decore com framboesas e leve ao frigorífico por cerca de 3 horas.
6. Retire e sirva de imediato.