

TIRAMISÙ DE PALITOS LA REINE EMBEBIDOS EM CAFÉ E GENGIBRE CRISTALIZADO

🕒 15 min.

👤 Fácil



MATERIAIS

Várias Tigelas
Travessas Largas

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsulas Do Grand Cru
Fortissio Lungo Ou *Ristretto* Ou
Ristretto Decaffeinato

250g De Queijo Mascarpone

8 Palitos La Reine

150g De Gengibre Cristalizado
Suave

Colheres (Sopa) De Açúcar
Refinado

Ovo

Cacau Em Pó

INSPIRAÇÕES



COMO FAZER ESTA RECEITA?

- Corte o gengibre em pedaços finos
- Deixe de parte os 8 maiores pedaços
- Separe a gema da clara do ovo
- Bata a clara em castelo e deixe de lado
- Bata a gema com o açúcar, adicione o queijo mascarpone e depois a clara de ovo batida
- Prepare o café numa tigela
- Embeba os palitos la reine no café
- Prepare a sobremesa em travessas largas, alternando entre uma camada dos palitos embebidos em café, cobertos com os pedaços de gengibre; e outra camada com o queijo mascarpone
- Finalize com uma camada de queijo mascarpone
- Deixe arrefecer no frigorífico por 20 minutos
- Mesmo antes de servir, polvilhe com cacau em pó e decore com os maiores pedaços de gengibre