

# Tiramisu!



Essa é uma típica sobremesa italiana muito apreciada no mundo todo, pois é feita à base de Mascarpone que é um queijo cremoso muito comum na Itália. Por aqui, nós importamos de lá, por isso o preço é um pouco salgado, mas cada centavo vale a pena para apreciar esse doce cremoso, não muito doce e com toques de café. Perfeito para ocasiões especiais como o Natal que está chegando!

## **Ingredientes:**

1 pacote de bolacha champanhe

1 xícara de café forte frio

2 colheres de sopa de Brandy ou Cointreau (opcional)

3/4 xícara de açúcar (divididos em 1/2 xícara e 1/4 xícara)

3 gemas peneiradas

3 claras

400 g de queijo Mascarpone

1 colher de chá de essência de baunilha

**Modo de fazer:**

Prepare o café, deixe esfriar e misture o Cointreau ou Brandy se desejar. Reserve.

Para o banho maria, coloque uma panela com um pouco de água no fundo e leve para ferver. Abaixar o fogo, e em uma tigela de inox ou vidro junte as gemas peneiradas com 1/2 xícara de açúcar e a baunilha. Misture bem e bata sem parar com uma batedeira portátil por um ou dois minutos com a tigela dentro da panela com a água, sem deixar a água tocar no fundo dela (é um banho maria rápido, pois não pode cozinhar as gemas). Retire a tigela do banho maria e continue batendo até esse creme ficar esbranquiçado e dobrar de volume. Adicione o Mascarpone e bata rapidamente até incorporar bem. Cubra com filme plástico e leve à geladeira enquanto prepara as claras em neve (merengue).

Numa outra tigela de inox ou vidro, coloque as claras com 1/4 xícara de açúcar e leve ao banho maria na panela com água, batendo bem com um fouet. Com a ponta dos dedos, verifique se o açúcar já está bem dissolvido nas claras, de maneira que você não sinta mais a granulação. Deve estar liso. Todo esse procedimento deve ser feito sem parar de bater e rapidamente. Retire do banho maria e continue batendo com uma batedeira até esse merengue estar em ponto de bico. Misture delicadamente ao creme de mascarpone até estar bem incorporado. Reserve.

Molhe as bolachas champanhe no café frio somente do lado açucarado e coloque-as no fundo de uma travessa não muito grande (+/- 18X25) com o lado seco para baixo. Adicione +/- 1/3 do creme reservado por cima, faça mais uma camada de bolachas molhadas no café e finalize com o creme restante.

Cubra e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Polvilhe chocolate em pó 50% cacau, com uma peneira e raspas de chocolate por cima somente na hora de servir.

**Dica:** Essa técnica de pasteurização das gemas e das claras batidas rapidamente em banho maria, serve para o doce não ficar com cheiro e nem gosto de ovos crus.