

INSPIRAÇÃO TIRAMISU



4 pax

Mousse de mascarpone

Ingredientes:

400g mascarpone
25g natas
40g leite
100g açúcar
1 vagem de baunilha
5 folhas de gelatina

Modo de preparação:

- 1- Bater o mascarpone com o açúcar até dissolver o açúcar.
- 2- Demolhar a gelatina em água fria.
- 3- Aquecer o leite e natas com as sementes da baunilha; juntar a gelatina e dissolver.
- 4- Adicionar ao mascarpone verter em pequenas formas ou numa só e colocar no frio para solidificar. Cerca de 2h.

Crème de café

Ingredientes:

100ml de café expresso forte (reservar borra)
38g Maizena
200 ml leite
200 ml natas
75g gemas (aprox 4)
65g açúcar

Modo de preparação:

- 1- Tirar o café duplo da máquina expresso.
- 2- Num tacho juntar o leite, natas, café e ferver.
- 3- À parte misturar as gemas com o açúcar e a Maizena.
- 4- Temperar as gemas, colocando um pouco do leite e natas quentes, mexendo sempre.
- 5- Juntar a mistura das gemas no tacho e mexer constantemente até engrossar. Retirar para uma tijela e arrefecer.

Terra de café

Ingredientes:

120g açúcar
120g farinha de amêndoa
30g cação em pó
pitada de sal
100g farinha
30g borra do café
100g manteiga

Modo de preparação:

- 1- pré aquecer o forno a 170º
- 2- Misturar os ingredientes secos.
- 3- Juntar a manteiga derretida e misturar com as mãos
- 4- Colocar num tabuleiro de forno numa camada fina e cozer cerca de 10-15min. Deixar arrefecer e guardar num recipiente hermético.

Merengue queimado

Ingredientes:

50g clara de ovo (aprox 2)
150g açúcar

50g água

Modo de preparação:

- 1- Num tacho, aquecer água e açúcar até ao 119º, ou ponto espadana.
- 2- Bater as claras em castelo e verter a calda quente em fio sem parar de bater até arrefecer.
- 3- Colocar num saco pasteleiro.

Esponja de amêndoa amarga

Ingredientes:

80g amêndoa
120g clara de ovo
80g gema
50g açúcar
50g farinha
30g amêndoa amarga

Modo de preparação:

- 1- triturar tudo até ficar um polme lisa.
- 2- Passar por um passador.
- 3- Carregar num sifão.
- 4- Fazer 3 furos com a ponta de uma faca num copo de papel e encher o copo até 2/3. Colocar no micro ondas cerca de 40seg.
- 5- Retirar do micro ondas e inverter o copo numa superfície durante 1 min para que acabe de cozer e não perca temperatura.
- 6- Retire do copo passando com uma faca nas laterais.

Versão na caneca

Ingredientes:

30g manteiga
2 ovo
60g açúcar
50g amêndoa amarga
120g farinha de amêndoa
30g farinha
1cc fermento

Modo de Preparação:

- 1- Derreter a manteiga no micro ondas 20seg.
- 2- Bater os ovos com o açúcar até ficarem espumosos.

- 3- Juntar a amêndoa amarga, e os restantes ingredientes.
- 4- Verter para uma caneca até $2/3$ e cozer no micro ondas 1min e meio a 2min.