Tiramissú

Por Luci Dreier
Zimbabwe

Ingredientes

300 g de cream cheese
350 ml de leite
50 ml de café forte passado (expresso ou café solúvel)
2 ovos
1 pacote de bolacha champagne de chocolate
9 colheres colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de chá de baunilha
2 colheres de sopa de licor (opcional)
Chocolate em pó
Grãos de café (opcional)
1 pitada de sal

Preparo do Creme

Separe as gemas e as claras. Bata as gemas com quatro colheres açúcar e reserve. Numa panelinha misture o leite a maisena e as gemas batidas com o açúcar e a baunilha. Leve ao

fogo baixo mexendo com um fouet (batedor de arame) até formar um creme. Quando o creme estiver frio, coloque o cream cheese e pitada de sal e bata na batedeira até formar um creme bem homogêneo e reserve. Bata as claras em neve com as quatro colheres de açúcar. Misture delicadamente às claras com o creme previamente preparado.

Montagem

Misture o café, o licor com uma colher de sopa de açúcar. Molhe o biscoito champagne rapidamente (os dois lados) no preparo de café. Em taças alterne uma camada de biscoito e uma de creme até preencher a taça. Deixe na geladeira por volta de 5 horas.

Na hora de servir polvilhe com uma peneirinha o chocolate em pó. Decore com grãos de café. (opcional).