



TIRAMISSÚ NA TAÇA COM FERRERO ROCHER

Duração: 1h 30min Porções: 6 Pessoas Nível: ●●○ Médio

Ingredientes

	QUANTIDADE
Creme de leite fresco*	550g
Mascarpone	200g
Chocolate meio amargo	150 g
Açúcar	80 g
Grãos de café	15 g
Biscoitos de chocolate	4
Ferrero Rocher	4

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Tiramissú na Taça com Ferrero Rocher - Instruções

- Creme de Café:**
 - Aqueça 400g de creme de leite fresco com o açúcar e os grãos de café, sem levar à fervura.
 - Desligue o fogo, deixe esfriar e deixe descansar na geladeira por 8h
Dica: comece no dia anterior e deixe descansando na geladeira durante a noite
 - Coloque o mascarpone em uma tigela e misture até ficar cremosa e lisa.
 - Filtre o creme perfumado com os grãos de café e bata até ficar firme, mas não muito duro.
 - Adicione o creme à mascarpone, misturando suavemente para obter uma massa suave e uniforme.
- Ganache:**
 - Aqueça 150g de creme de leite fresco até pouco antes de ferver e despeje ainda quente sobre o chocolate meio amargo picado, misturando até ele derreter.
- Montagem:**
 - Quebre os biscoitos e coloque-os em quatro copos de martini.
 - Adicione uma camada de creme de café e finalize com a ganache fria
 - Coloque os copos na geladeira por pelo menos uma hora.
 - Decore com um Ferrero Rocher e sirva.