



TIRAMISSÚ NA TAÇA COM FERRERO ROCHER

Duração:

Porções

Nível

🕒 1h 30min

👥 6 Pessoas

●●○ 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

1. Creme de Café:

1. Aqueça 400g de creme de leite fresco com o açúcar e os grãos de café, sem levar à fervura.
2. 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
3. Coloque o mascarpone em uma tigela e misture até ficar cremosa e lisa.
4. Filtre o creme perfumado com os grãos de café e bata até ficar firme, mas não muito duro.
5. Adicione o creme à mascarpone, misturando suavemente para obter uma massa suave e uniforme.

2. Ganache:

1. 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.

3. Montagem:

1. Quebre os biscoitos e coloque-os em quatro copos de martini.
2. Adicione uma camada de creme de café e finalize com a ganache fria
3. Coloque os copos na geladeira por pelo menos uma hora.
4. Decore com um Ferrero Rocher e sirva.