



TIRAMISSÚ DE FERRERO ROCHER

Duração:

🕒 1h 30min

Porções

👤 8 Pessoas

Nível

●○○ Fácil

Ingredientes

PÃO DE LÓ:

Ovos	4
Açúcar	180g
Chocolate	120g
Café	À gosto
Farinha	120g

CREME DE MASCARPONE:

Mascarpone	500g
Ovos	4
Açúcar	2
Ferrero Rocher	À gosto

Tiramissú de Ferrero Rocher - Instruções

1. Pão de Ló:

- Bata os ovos e o açúcar com uma batedeira elétrica e acrescente a farinha
Dica: use uma espátula flexível
- Asse por 5 a 7 minutos a 180°C e deixe esfriar.
- Mergulhe o pão de ló no café

2. Creme de Mascarpone:

- Escalde as gemas e o açúcar e adicione o mascarpone
- Adicione as claras batidas e misture

3. Montagem:

- Pegue um anel de massa e coloque o pão de ló no fundo

Acrescente parte do creme, alise, acrescente o Ferrero Rocher em círculo e depois mais creme por cima. Repita o processo mais uma vez e decore com o restante do creme e chocolate polvilhado.