



TIRAMISÚ PER A NENS

Tipus de recepta: Postres

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 120 min

Ajuda dels adults: Si

INGREDIENTS

- 200g de mascarpone
- 50g de sucre
- 2 ous
- 1 paquet de melindros
- 200ml de beguda d'ametlla o llet
- Cacao en pols

ELABORACIÓ

1. Barregem la llet amb el cacau. Si veiem que costa de dissoldre-ho, escalfem la beguda d'ametlla per a que sigui més fàcil. Ho posem tot en un bol i mullem els melindros un a un. Empolvorarem amb cacau les melindros amb l'ajuda d'un colador.
2. Anem col·locant els melindros en els gots individuals, i els col·loquem formant files per a que formi una base. Pressionem amb els dits per a quedin més units, i els banyem amb una mica més de llet amb cacau si veiem que no estan suficientment mullats.
3. En un bol, barregem els rovells de l'ou amb el sucre, i batem bé fins que quedin esponjosos. Afegim el mascarpone i seguim remonent fins que quedi una massa homogènia i sense grumolls.
4. Muntem les clares a punt de neu i les posem un pessic de sal. Agreguem poc a poc les clares a la barreja anterior movent amb compte per a que no es baixin les clares.
5. Afegim la massa sobre cada un dels gots amb els melindros i posa'ls al frigorífic durant unes hores per a que espessi.
6. Quan el servim, els empolvorarem amb cacau per sobre amb l'ajuda d'un colador, i el decorarem amb un melindro.

NOTES

- Podem muntar les clares a punt de neu amb l'ajuda de la Thermomix:
- Netegem bé el got i li posem la papallona.
 - Calculem 2 minuts per cada clara a una velocitat de 3 i $\frac{1}{2}$.

AL·LERGÒGENS

