

Tiramisu (sem leite)

<https://sem lactose.com/2016/01/26/tiramisu-sem-leite/>

Atualizado em: novembro 27, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:40](#)

[00:00](#)

[Baixa](#)

[07](#)

É difícil explicar com palavras o tanto que esse Tiramisu ficou bom!! Para quem acha que sobremesa cremosa sem leite não existe, está na hora de rever os seus conceitos. Essa versão sem lactose / sem proteínas do leite não perde em nada para a tradicional sobremesa italiana. Aliás, só ganha. O creme desta versão é muito mais leve e saudável.

INGREDIENTES

- 400 ml de leite de coco integral
- 130g de tâmaras sem caroço (de molho em água morna por 15 – 20 minutos)
- 1 colher de sopa de água
- 2 colheres de sopa de melado de cana
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de goma xantana
- 14 unidades de biscoito champagne
- 1 xícara de café passado forte
- 2 colheres de sopa de rum
- cacau em pó para decorar

Obs: Você vai precisar de um [mixer](#) ou batedeira e um mini processador.

PREPARO

1. Coloque o conteúdo do leite de coco em uma vasilha redonda, preferencialmente de metal, e coloque no freezer por cerca de 10 minutos. (ela irá resfriar mais rapidamente o leite de coco e será a vasilha que vc irá bater todos os ingredientes)
2. Coloque as tâmaras no processador e bata bem até virar um creme quase homogêneo. Adicione 1 colher de água para deixar a massa um pouco mais cremosa. Leve o pote ao freezer por uns 5 minutos para resfriar.
3. Enquanto isso, retire a vasilha com o leite de coco do freezer e [bata com o mixer](#) até formar um creme em ponto de chantilly.
4. Adicione ao chantilly de coco o creme de tâmaras, a essência de baunilha e o melado. Bata bem para incorporar todos os ingredientes. Por fim, adicione a goma xantana e bata bem até o creme encorpar.
5. Leve o creme ao refrigerador por 2 horas para ficar gelado ou ao freezer por 45 minutos.
6. Utilize uma travessa retangular (para caber em linha 7 biscoitos).

7. prepare o café passado, deixe esfriar por completo. Adicione 2 colheres de rum ao café e coloque a mistura em uma vasilha larga o suficiente para molhar os biscoitos.
8. Molhe os biscoitos champagne um a um e disponha-os na travessa um ao lado do outro.
9. Adicione uma camada do creme.
10. Repita a etapa 8 fazendo uma nova camada de biscoitos.
11. Utilize o restante do creme para cobrir a segunda camada.
12. Com uma peneira, cubra toda a superfície com cacau em pó.

Você pode servir imediatamente após o preparo ou deixar sob refrigeração por até 2 horas antes de servir.

Você pode preparar essa sobremesa sem glúten apenas trocando o biscoito champagne comum pela versão sem glúten.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)