



Santista de tradicional restaurante da capital ensina a fazer uma deliciosa sobremesa italiana

Atualizado em 12/02/23 - 15:42



Aos 24 anos, formado em Gastronomia, Thiago Urbano ensina como fazer um tiramisú. Foto: Divulgação

O jovem santista Thiago Urbano subiu a serra para desbravar cozinhas da Capital e ganhar experiência após trabalhar em casas como Seven Kings e Pub Shamrock. Aos 24 anos, formado em Gastronomia pela Universidade Católica de Santos (UniSantos), ele está há nove meses no badalado Cosi Restaurante, sob a batuta do chef Renato Carioni.

[Clique, assine A Tribuna por apenas R\\$ 1,90 e ganhe centenas de benefícios!](#)

Já passou por algumas praças dentro da cozinha da casa e, agora, está na chamada saucier, de molhos e massas. Uma das que mais gostou foi a de confeitaria e, aqui, ensina sua receita de tiramisú, clássica sobremesa italiana, com mascarpone e café. Anote!



Tiramisù é um doce clássico italiano 📷 Foto: Adobe Stock

Tiramisù, Thiago Urbano

Ingredientes

3 ovos; 300g de açúcar refinado; 750g de queijo tipo mascarpone; 1 pacote de bolacha champanhe; 200 ml de café bem forte e chocolate em pó para polvilhar.

Preparo

Bata os ovos com o açúcar em uma batedeira até virar uma mistura bem clara e fofa. Com o auxílio de um pão duro ou espátula, incorpore o queijo mascarpone na mistura da batedeira até ficar homogêneo. Leve para gelar por meia hora. Umedeça metade das bolachas champanhe no café e coloque no fundo de um refratário. Adicione metade do creme de mascarpone e repita isso em outra camada. Finalize polvilhando chocolate em pó por cima.

Dica: se quiser, monte em taças individuais, como aparece na foto.