

# 5 receitas fáceis e criativas de tiramisù para surpreender na sobremesa

**Casa e Jardim - 30/03/2026**

O doce originalmente italiano pode ser preparado de diferentes maneiras e é uma opção para datas festivas ou para adoçar o cotidiano

O tiramisù é um clássico da confeitaria italiana, originário da região do Vêneto, possivelmente na década de 1960. O nome significa "puxa-me para cima" ou "levanta meu astral", e a razão vem de sua base: café, açúcar e cacau, com características energéticas. A receita tradicional combina esses ingredientes com biscoito champanhe, mascarpone e ovos.

A seguir, reunimos cinco opções de preparo do doce, do clássico ao mais criativo, para você fazer em casa. receita na íntegra, basta clicar no título!

Legendas das Fotos:

Receita de tiramisù realça o gosto do café com um creme gelado de mascarpone — Foto: DoRo Gastronomia/Divulgação

Receita de tiramisù vegano e sem glúten é montada com biscoito champanhe e finalizada com cacau em pó — Foto: A Tal da Castanha/Divulgação

Receita de tiramisù cremoso com biscoito caseiro e gotas de chocolate também leva licor e vinho marsala no preparo — Foto: Felipe Azevedo/Divulgação

Receita de tiramisù com cookies é servido em taça de sobremesa e polvilhada com cacau em pó — Foto: Selmi/Divulgação

Receita de tiramisù aposta em uma base de panetone, que é regada pelo café — Foto: Pippo Limone/Divulgação