



Мини-тирамису с Nutella®



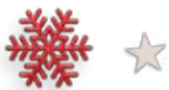
Кофе, печенье и... Nutella на Рождество

Если Вы решили сделать на рождественский десерт тирамису, то таким образом Вы отдадите дань итальянской традиции. Убедитесь в том, что все ингредиенты на месте, и приготовьте идеальный кофе, который дополнит Ваше лакомство. А пока Nutella терпеливо подождет момента, чтобы присоединиться и выполнить четко поставленное задание, — сделать тирамису необычным.

Ингредиенты

- Тирамису:
- 600 г яичного крема (надо приготовить)
- 300 г сливок
- 300 г маскарпоне
- 75 г сахарного песка
- Несколько капель рома или вина Марсала
- 400 г печенья «Дамские пальчики»
- ½ л кофе
- 120 г Nutella®
- Золотые бусинки для украшения
- Яичный крем:
- 500 г свежего цельного молока
- 8 яичных желтков
- 120 г сахарного песка
- 35 г кукурузного крахмала
- Щепотка соли
- 1 стручок ванили





1-й шаг

- Поставить в морозилку пустую миску из нержавеющей стали (позднее она будет использоваться для охлаждения яичного крема).
- Стручок ванили разрезать вдоль с помощью ножа и выбрать семечки.
- В кастрюле нагреть молоко с семечками ванили. Снять с плиты, как только молоко начнет кипеть по краю кастрюли.
- В отдельной миске смешать яичные желтки с сахаром, крахмалом и солью.



2-й шаг

- Постоянно мешая, добавить в смесь горячее молоко, вливая его равномерным потоком.



3-й шаг

- Еще раз нагреть смесь, мешая ее, пока не начнет выделять пар и не загустеет (примерно 2 минуты).
- Снять с огня и дать остыть, перелив крем в охлажденную в морозилке миску из нержавеющей стали, накрыть пищевой пленкой.
- Охладить до 4 или 5 градусов (примерно 30 минут).





4-й шаг

- В миске взбить сливки с маскарпоне и сахаром (не взбивать слишком сильно).
- Для аромата добавить немного рома или вина Марсала.
- Осторожно смешать яичный крем со сливочной смесью.



5-й шаг

- Дамские пальчики обмакнуть в кофе.



6-й шаг

- Взять 8 стаканов, в каждый положить немного крема маскарпоне, затем сверху слой печенья и еще один слой крема.
- В кондитерский пакетик заполнить 15 г Nutella® и нарисовать рождественскую елочку, макушку украсить золотистой бусинкой.

