Mini tiramisu au Nutella®

Facile | 1 h 45 min

INGRÉDIENTS

pour 8 personnes

Pour le tiramisu :

600 g de crème pâtissière à préparer

300 g de crème fraîche entière liquide

300 g de mascarpone

75 g de sucre en poudre

Quelques goutes de rhum ou de marsala

400 g de boudoirs

500 ml de café

120 g de Nutella®

Des perles de sucre dorées

Pour la crème pâtissière :

500 ml de lait frais entier

8 jaunes d'œufs

120 g de sucre en poudre

35 g de fécule de maïs

Une pincée de sel

1 gousse de vanille

ÉTAPES

1

Pour la crème pâtissière :

Placez un bol en métal dans le congélateur (vous l'utiliserez plus tard pour refroidir la crème pâtissière).

À l'aide d'un couteau, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec les graines de vanille. Retirez la casserole du feu quand le lait commence à frémir sur les bords.

Dans un saladier, mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule et le sel.

2

Versez doucement le lait chaud sur le mélange précédent en remuant sans arrêt.

3

Faites chauffer à nouveau le mélange, en remuant jusqu'à ce qu'il fume et épaississe (environ 2 minutes).

Retirez du feu, versez la crème pâtissière dans le bol en métal précédemment placé au congélateur et couvrez-la avec un film plastique.

Laissez-la refroidir pendant 30 minutes (elle atteindra 4° environ)

4

Pour le tiramisu :

Dans un saladier, fouettez ensemble la crème, le mascarpone et le sucre (faites attention de ne pas trop fouetter).

Parfumez-la avec un peu de rhum ou de marsala.

Détendre la crème pâtissière et ajouter délicatement au mélange de mascarpone et de crème.

5

Plongez les boudoirs dans le café.

6

Prenez 8 verres et mettez de la crème au mascarpone dans chacun d'entre eux, suivi par une couche de biscuits puis encore une autre couche de crème.

À l'aide d'une poche à douille, dessinez un sapin de Noël avec 15 g de Nutella® et disposez une perle de sucre dorée au sommet du sapin.

Et voila!