

Minitiramisú con Nutella®

Fácil

1 h 45 Minutos



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

Para el tiramisú:

600 g de preparado para natillas

300 g de nata montada

75 g de azúcar

Unas gotas de ron o Marsala

400 g de bizcochos de soletilla

½ l de café

120 g de Nutella®

Perlas doradas para decorar

Para las natillas:

500 ml de leche fresca entera

8 yemas de huevo

120 g de azúcar

120 g de azúcar

35 g de maicena

Una pizca de sal

1 vaina de vainilla

ELABORACIÓN



1

Para las natillas:

Meta un bol de acero inoxidable vacío en el frigorífico (lo usará más tarde para enfriar las natillas).

Corte la vaina de vainilla longitudinalmente con un cuchillo y raspe las semillas.

En un cazo, caliente la leche con las semillas de vainilla. Retírelo del fuego cuando vea que la leche empiece a hervir por el borde del cazo.

En un bol aparte, mezcle las yemas de huevo con el azúcar, la maicena y la sal.



2

Añada la leche caliente a la mezcla vertiendo un chorro constante y removiendo continuamente.

**3**

Caliente de nuevo la mezcla, removiendo hasta que salga vapor y se espese (unos 2 minutos).

Retire del fuego y deje enfriar, colocando la mezcla en el bol de acero inoxidable previamente guardado en el frigorífico y cúbralo con film transparente.

Deje que se enfríe unos 4 o 5 grados (tardará unos 30 minutos).

**4****Para el tiramisú:**

En un bol, bata la crema con el mascarpone y el azúcar (preste atención para no batirlo demasiado).

Dele un poco de sabor añadiendo un chorrito de ron o Marsala.

Mezcle suavemente las natillas con la mezcla de mascarpone y crema.

**5**

Moje los bizcochos de soletilla en el café.

**6**

Disponga 8 vasos y rellene cada uno con un poco de crema de mascarpone, seguido de una capa de bizcocho y de nuevo otra capa de crema.

Con ayuda de una manga pastelera, dibuje un árbol de Navidad con 15 g de Nutella® y decore con una perla dorada en la copa del árbol.

¡Listo para disfrutar!