

Minitiramisu ar Nutella®

Viegla

1 h 45 min



SASTĀVDAĻAS 8 porcijām

Tiramisu valmistamine

600 g valmis kreemi

300 g vahukoort

300 g mascarpone't

75 g suhkrut

mõned tilgad Marsala rummi

400 g keelekese küpsiseid

½ l kohvi

120 g Nutella®-t

kuldseid suhkrupärleid kaunistamiseks

Kreemi valmistamine:

500 g värsket täispiima

8 munakollast

120 g suhkrut

35 g maisitärklis

veidi soola

1 vanillikaun

PAGATAVOŠANA



1

Kreem:

Aseta tühi roostevabast terasest kauss sügavkülma (seda kasutad hiljem kreemi jahutamiseks). Lõika vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kaabi seemned välja. Kuumuta pannil piim koos vanilliseemnetega. Tõsta pann pliidilt ära kohe, kui piim keema tõuseb. Eraldi kausis sega omavahel munakollased, suhkur, tärklis ja sool.



2

Vala kuum piim ühtlase joana munasegule, segu pidevalt lusikaga segades.



3

Aseta segu uuesti pliidile ja kuumuta pidevalt segades, kuni segu pakseneb (u 2 minutit). Võta pliidilt ära ja lase jahtuda, valades segu sügavkülmas seisnud roostevabast terasest kaussi, ning kata kauss läbipaistva kilega. Lase segul jahtuda 4–5 kraadini (see võtab umbes 30 minutit).



4

Tiramisu:

Vahusta kausis vahukoor mascarpone ja suhkruga (ära üle vahusta!). Maitsesta mõne tilga Marsala rummiga. Sega valmistatud kreem õrnalt mascarpone ja vahukoore seguga.



5

Kasta keelekese küpsised kohvi sisse.



6

Võta kaheksa klaasi ja pane igaühe põhja veidi mascarpone kreemi, seejärel kata kreem keelekese küpsistega ja pane peale teine kremikiht. Pane kondiitrikotti veidi Nutella[®]-t, joonista 15 g Nutella[®]-ga igale tassitäiele jõulukuusk ja kaunistu kuldsete suhkrupärlitega.

Et voila!