

RECIPE

# Verrine de tiramisu au Nutella par le chef Wim Ballieu

Medium

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

### Garniture

3 œufs

100g de sucre

500g de mascarpone

90g de Nutella®

1 trait d'Amaretto

1 petite tasse de café fort

300g de boudoirs

3 c. à s. de poudre de cacao

50g de crumble de spéculoos



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

## INSTRUCTIONS

1

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir une pâte légère et mousseuse ; ajoutez le mascarpone en veillant à ne laisser aucun grumeau.

Battez les blancs en neige fermement avec le reste du sucre ; incorporez-la délicatement au mélange.

2

Trempez rapidement les boudoirs dans le café en ajoutant de l'Amaretto.

Garnissez les verrines dans l'ordre suivant : boudoirs – mélange œufs/mascarpone – crumble de spéculoos – une demi-cuiller de Nutella (pour que le Nutella glisse facilement, utilisez 2 c. à c. et trempez-les dans l'eau chaude). Répétez l'opération (boudoirs, etc.)

Saupoudrez la surface de poudre de cacao.

**Et voilà !**