

RECEPT

# Mini tiramisu met Nutella®

Makkelijk

1 h 45 min



## INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

### Voor de tiramisu:

- 600 g custard (zelf te bereiden)
- 300 g slagroom
- 300 g mascarpone
- 75 g kristalsuiker
- Enkele druppels rum of marsala
- 400 g lange vingers
- ½ l koffie
- 120 g Nutella®
- gouden kralen om te versieren

### Voor de custard:

- 500 g verse volle melk
- 8 eidooiers
- 120 g kristalsuiker
- 35 g maïszetmeel
- een snuifje zout
- 1 vanillestokje



Bij dit heerlijke recept is  
15 g Nutella® per persoon  
genoeg om van de smaak  
te genieten!

## BEREIDING

### 1

#### • Voor de custard:

Doe een lege roestvrijstalen kom in de vriezer (deze gebruikt u later om de custard af te koelen).

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit.

Verwarm in een pan de melk met de vanillezaadjes. Haal de pan van het vuur als de melk net begint te borrelen langs de rand van de pan.

Meng in een andere kom de eidooiers met de suiker, de maïzena en het zout.



### 2

Voeg in een constante stroom de warme melk toe aan het mengsel waarbij u voortdurend blijft roeren.





**3**

Verwarm het mengsel opnieuw en blijf roeren tot het gaat stomen en dik wordt (ongeveer 2 minuten).

Haal van het vuur en laat afkoelen door het mengsel in de roestvrijstalen kom uit de vriezer te doen en dek het af met een plasticfolie.

Laat afkoelen tot 4 of 5 graden (dit duurt ongeveer 30 minuten).



**4**

• **Voor de tiramisu:**

Klop in een kom de slagroom met de mascarpone en de suiker (zorg dat u niet te lang klopt).

Breng op smaak met een beetje rum of marsala.

Meng voorzichtig de custard met het mascarpone- en slagroommengsel.



**5**

Doop de lange vingers in de koffie.

**6**

Neem 8 glazen en doe in elk glas een beetje mascarponecrème, gevolgd door een laagje lange vingers en vervolgens nog een laagje crème.

Teken met een spuitzak een kerstboom met 15 g Nutella® en plaats een gouden kraal op de top van de boom.