

Nutella[®] Мини Тирамису

Easy

8 Portions

7 h 0 min



ПРОДУКТИ

120 г Nutella (15 г за всяка чашка)

12 бишкоти

350 г сирене маскарпоне

120 г захар

3 яйца

3 супени лъжици кафе

Какао на прах (за декорация)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Отделете белтъците от жълтъците на яйцата

Добавете захарта към жълтъците и разбийте, докато цветът на сместа избледнее

Добавете маскарпонето към сместа

Разбъркайте до получаване на течна текстура



2

Разбъркайте белтъците, докато станат на пяна

Внимателно ги добавете към сместа с маскарпоне и разбъркайте всичко заедно



3

Потопете за малко бишкотата в кафето и после я поставете на дъното на стъклената чаша. Повторете същото за всяка чаша.

Добавете слой от крема с маскарпоне

Прибавете лъжица Nutella, ползвайки шприц

Добавете още един слой от крема с маскарпоне

**4**

Оставете в хладилник за поне 6 часа

Преди сервиране поръсете отгоре с
какао на прах през цедка