

# Mini Tiramisu au Nutella®

Facile

7 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**pour 8 personnes**

120g de Nutella (15g par verrine)

12 boudoirs

350g de mascarpone

120g de sucre

3 œufs

3 cuillères à soupe de café espresso

Poudre de cacao

## ÉTAPES



1

Séparer les blancs des jaunes et ajouter le sucre dans le jaune d'œuf.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Ajouter le mascarpone à la préparation

Mélanger la préparation jusqu'à obtenir un mélange bien fluide



2

Monter les blancs en neige, bien épais

Les ajouter délicatement à la préparation à base de mascarpone et mélanger le tout



3

Tremper un biscuit boudoir rapidement dans le café et le disposer au fond de la verrine. Renouveler l'opération pour chaque verrine.

Ajouter une couche de crème mascarpone, puis une cuillère de Nutella® (avec une poche à douille) et enfin une nouvelle couche de crème mascarpone

**4**

Placer au frais au moins 6 heures

Au moment de servir, saupoudrer de cacao avec une passoire