

RECEPT

Minitiramisu Nutella®

Snadné

1 h 45 Min.



SUROVINY

NA 8 PORCÍ

Na tiramisu:

- 600 g krémového základu
- 300g smetany ke šlehání
- 300 g mascarpone
- 75 g cukru krystal
- pár kapek rumu nebo Marsala
- 400 g podlouhlé cukrářské piškoty
- ½ l kávy
- 120 g pomazánky Nutella®
- zlaté kuličky na zdobení

Na krémový základ:

- 500 g čerstvého plnotučného mléka
- 1 vanilkový lusk
- 8 vaječných žloutků
- 120 g cukru krystal
- 35 g kukuřičného škrobu
- špetka soli



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

o **Na krémový základ:**

Do mrazáku dáme prázdnou nerezovou misku, budeme ji později potřebovat na zchlazení krému.

V hrnci zahřejeme mléko se semínky vyškrábnutými z vanilkového lusku. Sundáme z plotýnky ve chvíli, kdy mléko začíná kolem okraje hrnce slabě vřít.

V jiné misce utřeme vaječné žloutky s cukrem, přidáme škrob a sůl.



2

Do ušlehaných žloutků lijeme za stálého šlehání pravidelným pramínkem horké mléko.



3

Směs za stálého míchání znovu, asi 2 minuty, zahříváme, až se začne odpařovat a zhoustne.

Až se začne opařovat a zhoustne, odstavíme z plotýnky a necháme zchladnout. Přendáme do namražené nerezové misky, přikryjeme potravinovou fólií a vložíme do mrazáku.

Vychladíme na 4 až 5 °C, bude to trvat přibližně 30 minut.



4

o **Na tiramisú:**

V míse ušleháme smetanu s mascarpone a cukrem, opatrně, aby se nepřeshlehala.

Ochutíme troškou rumu nebo dezertního vína Marsala.

Pak do této směsi jemně vmícháme vychladlý krémový základ.



5

Podlouhlé cukrářské piškoty namočíme do kávy.



6

Připravíme si 8 skleniček a vrstvíme do nich střídavě krém z mascarpone, piškoty a opět vrstvu krému.

Pomocí cukrářského sáčku vytvoříme v pohárech z 15-ti gramů pomazánky Nutella® vánoční stroměček a špičku stroměčku dozdobíme zlatou kuličkou.