

RECEPT

# Tiramisu Nutella®

Snadné

30 Min.



## SUROVINY

### NA 8 PORCÍ

120-g pomazánky Nutella® (15 g na skleničku)

12 cukrářských piškotů

350 g sýru mascarpone

120 g cukru krystal

3 vejce

3 lžičce kávy

kakaový prášek (na ozdobení)



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

## POSTUP



1

Oddělte žloutky a bílky.

Ke žloutkům přidejte cukr a promíchejte, dokud směs nezesvětlá.

Do směsi přidejte mascarpone.

Promíchejte do hladka.



2

Bílky vyšlehejte na tuhý sníh.

Zvolna vmíchejte do mascarpone a vše promíchejte.



3

Píškoty krátce namočte do kávy a položte na dno skleničky. Opakujte pro každou skleničku.

Přidejte vrstvu mascarpone.

Pak přidejte lžici pomazánky Nutella® (cukrářským sáčkem).

Přidejte další vrstvu krému mascarpone.

**4**

Zchladte po dobu minimálně 6 hodin.

Až budete připraveni tiramisu podávat, ozdobte přes sítko kakaovým práškem.