

RECIPE

# Minitiramisu Nutella®

Easy

1 h 45 min



## SUROVINY

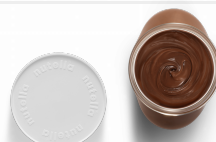
NA 8 PORCIE

### Na tiramisú:

- 600 g krémového základu
- 300g smetany ke šľehání
- 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 žĺtiek
- 120 g cukru krystal
- 35 g kukuričného škrobu
- špetka soli



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



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 stromeček a špičku stromečku dozdobíme zlatou kuličkou.