

RECEPT

Mini tiramisu s nátierkou Nutella®

Jednoduché

1 h 45 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

Na tiramisu:

- 600 g krémový základ
- 300 g smotany na šľahanie
- 300 g mascarpone
- 75 g kryštálového cukru
- Pár kvapiek rumu alebo Marsaly
- 400 g podlhovastých cukrárskych piškót
- ½ l kávy
- 120 g nátierky Nutella®
- zlaté guľôčky na dekoráciu

Na krém:

- 500 g čerstvého plnotučného mlieka
- 8 žĺtkov
- 120 g kryštálového cukru
- 35 g kukuričného škrobu
- štipka soli
- 1 vanilkový struk



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

o **Na krém:**

Prázdnu nerezovú misu vložte do mrazničky (použijete ju neskôr na ochladenie krému).

Vanilkový struk nožom rozrežte po dĺžke a vyškrabnite semienka.

V panvici zohrejte mlieko so semienkami vanilky. Keď mlieko začne vriieť – vidno to na okraji panvice, panvicu odstavte.

V inej nádobe zmiešajte žĺtky s cukrom, škrobom a soľou.

2

Do tejto zmesi za stáleho miešania rovnomerným prúdom vlejte horúce mlieko.



3

Zmes znova za stáleho miešania zohrejte a varte do vtedy, kým nez hustne (asi 2 minúty).

Zložte z ohňa a nechajte vychladnúť v nerezovej miske vytiahnutej z mrazničky a prikryte ju potravinovou fóliou.

Nechajte vychladnúť na 4 až 5 °C (bude to trvať približne 30 minút).



4

o **Na Tiramisu:**

V miske vyšľahajte smotanu s mascarpone a cukrom (dávajte pozor, aby ste ju neprešľahali).

Ochuťte trochou rumu alebo Marsaly.

Vychladnutý krém opatrne zmiešajte so zmesou mascarpone a smotany.



5

Dlhé cukrárske piškóty namočte do kávy.

**6**

Pripravte si 8 pohárov, do každého naložte krém mascarpone, obložte vrstvou piškót a znovu navrstvite krém.

Na vrch krému zdobiacim vrecúškom nátierkou Nutella® nakreslite vianočný stromček a na vrchol stromčeka položte zlatú guľôčku.