

RECEPT

Tiramisu Nutella®

Jednoduché

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

120-g nátierky Nutella® (15 g na pohár)

12 cukrárskych piškót

350 g syra mascarpone

120 g kryštálového cukru

3 vajcia

3 lyžice kávy

kakaový prášok (na ozdobenie)



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

POSTUP



1

Oddel'te žltky a bielky.

K žltkom pridajte cukor a premiešajte, kým zmes nezbledne.

Do zmesi pridajte mascarpone.

Premiešajte dohľadka.



2

Bielky vyšľahajte na tuhý sneh.

Zľahka vmiešajte do mascarpone a všetko premiešajte.



3

Piškóty krátko namočte do kávy a položte na dno pohára. Opakujte pre každý pohár.

Pridajte vrstvu mascarpone.

Potom pridajte lyžicu pomazánky Nutella® (cukrářským zdobiacim vrecúškom).

Pridajte ďalšiu vrstvu krému mascarpone.

**4**

Dajte vychladnúť minimálne na 6 hodín.

Keď budete pripravení tiramisu podávať, ozdobte ho cez sitko kakaovým práškom.