

# Nutella<sup>®</sup> mini tiramisu

Easy

7 h 0 min



## SASTOJCI

### ZA 8 PORCIJE

120 g Nutelle<sup>®</sup> (15 g po čaši)

12 piškota

350 g mascarponea

120 g šećera

3 jaja

3 žlice kave

Kakao prah (za ukrašavanje)

## NAČIN PRIPREME



1

- Odvojite bjelanjke od žumanjaka.
- Dodajte šećer i tucite žumanjke sa šećerom dok smjesa ne bude svijetle boje.
- U smjesu dodajte mascarpone.
- Sve sastojke dobro promiješajte dok ne dobijete tekuću teksturu.



2

- Umutite bjelanjke dok vrhovi snijega od bjelanjka ne budu čvrsti.
- Pažljivo umutite bjelanjke u smjesu od mascarponea i sve sastojke dobro promiješajte.



3

- Piškote kratko namočite kavom a zatim ih poredajte po dnu čaše. Ponovite ovaj korak sa svakom čašom.
- Dodajte sloj kreme od mascarponea.
- Zatim dodajte žlicu Nutelle (pomoću cijevne vrećice za ukrašavanje kolača).
- Na kraju dodajte još jedan sloj kreme od mascarponea.



4

- Ostavite da se tiramisu hladi najmanje 6 sati.
- Kada je spreman za posluživanje, po vrhu pospite kakao prah kroz sito.