

Nutella® mini tiramisu

Lagano

7 h 0 Min



SASTOJCI

ZA 8 PORCIJE

120 g Nutelle® (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 hlađi najmanje 6 sati.
- Kada je spreman za posluživanje, po vrhu pospite kakao prah kroz sito.