

Mini Tiramisu with Nutella®

Easy

1 h 45 min



Hozzávalók

8 adaghoz:

A tiramisuhoz:

600 g vaníliásodó

300 g habtejszín

300 g mascarpone

75 g kristálycukor

egy pár csepp rum vagy Marsala

400 g babapiskóta

0,5 liter kávé

120 g Nutella®

arany gyöngyök a díszítéshez

A vaníliásodóhoz:

500 g friss zsíros tej

8 tojássárgája

120 g kristálycukor

35 g kukoricakeményítő

egy csipet só

1 vaníliarúd

Lépések:



1

o A vaníliásodóhoz:

Egy üres, rozsdamentes tálat tegyük a fagyasztóba (ebben hűtjük le később a vaníliásodót).

Vágjuk egy késsel hosszában félbe a vaníliát, és kaparjuk ki a magokat.

Egy edényben melegítsük fel a tejet a vaníliamagokkal. Vegyük le a tűzhelyről, amikor a tej éppen csak el kezd forni az edény szélénél.

Egy külön tálban keverjük össze a tojásárgáját a cukorral, a keményítővel és a sóval.



2

Öntsük folyamatos keverés közben a keverékhez a forró tejet.



3

A keveréket melegítsük fel újra és addig keverjessük, amíg gőzölni nem kezd és be nem sűrűsödik (kb. 2 perc).

Vegyük le a tűzről és hűtsük le úgy, hogy a keveréket a fagyasztóból kivett rozsdamentes tálba önjük, majd átlátszó fóliával letakarjuk.

Hagyjuk lehűlni 4-5 fokra (kb. 30 percig fog tartani).



4

◦ **A tiramisuhoz:**

Egy tálban verjük fel a tejszínt a mascarponéval és a cukorral (figyeljük rá, hogy ne verjük túlzottan erősen).

Ízesítsük rummal vagy Marsalával.

Óvatosan keverjük össze a vaníliásodót a mascarponés tejszínnel.



5

A babapiskótákat mártsuk bele a kávéba.

**6**

Készítsünk elő 8 poharat, mindegyikbe tegyünk egy kis mascaronés krémet, arra egy réteg piskótát, majd egy újabb réteg krémet.

Egy nyomózsák segítségével rajzoljunk 15 g Nutellából@ karácsonyfát, aminek a tetejét egy arany gyönggyel díszítjük.