

Mini tiramisù con Nutella®

Easy

7 h 0 min



INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

120g di Nutella® (15g per ogni bicchierino)

12 biscotti savoiardi

350g mascarpone

120g zucchero

3 uova

3 cucchiaini di caffè

Cacao (per la decorazione)

PROCEDIMENTO



1

Separate i tuorli dall'albume.

Aggiungete lo zucchero ai tuorli e sbattete fino ad ottenere un composto chiaro.

Aggiungete il mascarpone e mescolate finchè la consistenza non sarà fluida e cremosa.



2

Montate a neve gli albumi.

Incorporate il composto ai tuorli e mescolate.



3

Immergete un biscotto savoiardo nel caffè e poggiate lo sul fondo del bicchiere. Ripetete l'operazione per ogni bicchierino.

Aggiungete uno strato di mascarpone.

Aggiungete circa un cucchiaino (15g) di Nutella® usando la sac à poche (o direttamente il cucchiaino).

Quindi aggiungete un altro strato di mascarpone

**4**

Lasciate riposare per almeno 6 ore in frigorifero

Prima di servire con un setaccio cospargete i bicchierini con la polvere di cacao.