Mini Tiramisú con Nutella®

Fácil | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

Para el tiramisú:

600g crema para preparar

300g crema para batir

300g mascarpone

75g azúcar graulada

Un par de gotas de Ron o Marsala

400g bizcochos de soletilla

1/2 l café

120g Nutella®

Perlas doradas para decorar

Para la crema:

500g leche entera fresca

8 yemas de huevo

120g azucar granulada

35g almidón de maíz

una pizca de sal

1 vaina de vainilla

PREPARACIÓN

1

Para la crema:
Mete un recipiente de acero inoxidable al congelador (lo utilizarás adelante para enfriar la crema).
Separa la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo y raspa las semillas.

En un sartén, calienta la leche con las semillas de vainilla. Remueve de la estufa justo cuando la leche comience a hervir en las orillas del sartén
En un recipiente, mezcla las yemas de huevo con el azúcar y el almidón de maíz con la sal.

2

Añade la leche caliente a la mezcla con un flujo constante, revolviendo constantemente.

3

Calienta de nuevo la mezcla, revolviendo hasta que hierva y espese (alrededor de 2 minutos). Remueve del fuego y deja enfriar, poniendo la mezcla en el recipiente de acero inoxidable del refrigerador y cubre con una lámina transparente.
Deja enfriar a 4 o 5 grados (tomará alrededor de 30 minutos).

4

For the tiramisú:
En un recipiente, bate la crema con el mascarpone y el azúcar (pon atención de no batir demasiado). Agrega sabor con un poco de Ron o Marsala.
Combina gentilmente la crema con la mezcla de mascaropne y crema batida.

5

Sumerge los bizcochos de soletilla en el café.

6

Toma 8 vasos y en cada uno de ellos agrega la crema de mascarpone, seguido de una capa de galletas y de nuevo otra de crema.
Con la ayuda de una manga pastelera, dibuja un árbol de Navidad con 15g de Nutella® y con las perlas doradas en lo alto del árbol

¿Orgulloso de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3