

RECIPE

# Tiramisu Verrine met Nutella® van chef Wim Ballieu

Gemiddeld

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

### Vulling

- 3 eieren
- 100g suiker
- 500g mascarpone
- 90g Nutella®
- 1 scheutje Amaretto
- kopje sterke koffie
- 300g lange vingers
- 3 eetlepels cacao poeder
- 50g speculooscrumble



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING

1

Splits de eieren.

Klop de dooiers luchtig met de helft van de suiker, voeg hieraan de mascarpone toe. Zorg dat je geen klonters hebt.

Klop het eiwit stijf met de andere helft van de suiker en meng het luchtig onder het beslag.

2

Week de lange vingers in een mengsel van koffie en Amaretto likeur.

En bouw laagjes: lange vingers – beslag – speculooscrumble – half lepeltje Nutella (dit lukt het best als je de lepel in een kop warm water zet en met 2 lepeltjes een toefje neemt) – (herhaal) – lange vingers – ...

Werk af met cacao poeder.