

RECIPE

Mini tiramisu met Nutella®

Makkelijk

1 h 45 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

Voor de tiramisu:

600 g custard (zelf te bereiden)

300 g slagroom

300 g mascarpone

75 g kristalsuiker

Enkele druppels rum of marsala

400 g lange vingers

½ l koffie

120 g Nutella®

gouden kralen om te versieren

Voor de custard:

500 g verse volle melk

8 eidooiers

120 g kristalsuiker

35 g maïszetmeel

een snuifje zout

1 vanillestokje



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

BEREIDING



1

Voor de custard:

Doe een lege roestvrijstalen kom in de vriezer (deze gebruikt u later om de custard af te koelen).

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit.

Verwarm in een pan de melk met de vanillezaadjes. Haal de pan van het vuur als de melk net begint te borrelen langs de rand van de pan.

Meng in een andere kom de eidooiers met de suiker, de maïzena en het zout.

2

Voeg in een constante stroom de warme melk toe aan het mengsel waarbij u voortdurend blijft roeren.



**3**

Verwarm het mengsel opnieuw en blijf roeren tot het gaat stomen en dik wordt (ongeveer 2 minuten).

Haal van het vuur en laat afkoelen door het mengsel in de roestvrijstalen kom uit de vriezer te doen en dek het af met een plasticfolie.

Laat afkoelen tot 4 of 5 graden (dit duurt ongeveer 30 minuten).

**4****Voor de tiramisu:**

Klop in een kom de slagroom met de mascarpone en de suiker (zorg dat u niet te lang klopt).

Breng op smaak met een beetje rum of marsala.

Meng voorzichtig de custard met het mascarpone- en slagroommengsel.

**5**

Doop de lange vingers in de koffie.

**6**

Neem 8 glazen en doe in elk glas een beetje mascarponecrème, gevolgd door een laagje lange vingers en vervolgens nog een laagje crème.

Teken met een spuitzak een kerstboom met 15 g Nutella® en plaats een gouden kraal op de top van de boom.