

PRZEPIS

Mini tiramisu z kremem Nutella®

Łatwe

6 h 0 min



Składniki na 8 porcji

120 g kremu Nutella® (15 g na każdą szklanę)

12 biszkoptów francuskich

350 g sera mascarpone

120 g cukru

3 jajka

3 łyżki kawy

Kakao (do dekoracji)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Weź 3 jajka i oddziel żółtka od białek

Do żółtek dodaj 120 g cukru i wymieszaj

Do mieszanki dodaj ser mascarpone

Mieszaj aż do uzyskania płynnej konsystencji

**2**

Ubij białka na sztywno

Dodaj ubite białka do masy z serem mascarpone i delikatnie wymieszaj

**3**

Zamocz biszkopty francuskie w kawie i umieść na dnie szklanek

Nałóż na nie warstwę masy z serem mascarpone

Następnie dodaj 15 g kremu Nutella®

Dodaj kolejną warstwę masy z serem mascarpone

**4**

Schłódź w lodówce przez co najmniej 6 godzin

Przed podaniem, udekoruj przy użyciu kakao