

PRZEPIS

Mini tiramisu z choinką z kremu Nutella®

Łatwe

1 h 45 min



Składniki na 8 porcji

Na tiramisu:

600 g kremu angielskiego (przepis poniżej)

300 g śmietany kremówki

300 g serka mascarpone

75 g cukru

kilka kropli rumu lub marsali

400 g gotowych biszkoptów

pół litra kawy

120 g kremu Nutella®

złote perełki do dekoracji

Na krem angielski:

500 g pełnotłustego mleka

8 żółtek jaj

120 g cukru

35 g skrobi kukurydzianej

szczypta soli

1 laska wanilii



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

WYKONANIE



1

Krem angielski:

Włóż pustą miskę ze stali nierdzewnej do zamrażarki (użyjesz jej później do chłodzenia kremu).

Przechrój wzdłuż łaskę wanilii i wyskrob ze środka nasiona.

Podgrzej w rondelku mleko z wanilią. Zdejmij ronderek z ognia, gdy tylko mleko zacznie wrzeć przy ściankach naczynia.

W oddzielnej misce wymieszaj żółtka z cukrem, skrobią i solą.

2

Pomału dolewaj do mieszaniny gorące mleko, cały czas mieszając.





4

Ponownie podgrzej masę, cały czas mieszając, aż zacznie parować i gęstnieć (około 2 minut).

Zdejmij ronderek z ognia i przelej krem do schłodzonej miski, by ostygł. Przykryj miskę folią plastikową.

Schłódź krem do temperatury 4-5 °C (zajmie to około 30 minut).



5

Tiramisu:

W misce ubij lekko śmietanę z mascarpone i cukrem.

Dopraw kilkoma kroplami rumu lub marsali.

Delikatnie dodaj do masy krem angielski.



6

Biszkopty szybko zanurzaj w kawie.

**7**

Przygotuj 8 szklanek. Do każdej nałóż trochę kremu mascarpone, a następnie układaj warstwę biszkoptów. Przykryj kolejną warstwą kremu.

Za pomocą rękawa cukierniczego udekoruj tiramisù choinką z kremu Nutella®. Czubek każdego drzewka ozdób złotą perełką.