

Mini tiramisu com Nutella®

Fácil

1 h 45 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

Para o tiramisu:

600 g de leite creme, a elaborar

300 ml de natas para bater

300 g de mascarpone

75 g de açúcar granulado

Umhas gotas de rum ou vinho marsala

400 g de palitos "la reine"

1/2 l de café

120 g de Nutella®

pérolas douradas, para decorar

Para o leite creme:

500 ml de leite fresco gordo

8 gemas de ovo

120 g de açúcar granulado

35 g de amido de milho

1 pitada de sal

1 vagem de baunilha

INSTRUÇÕES



1

Para o leite creme:

Coloca uma tigela de inox no frigorífico (irá utilizar-se mais tarde para arrefecer o leite creme).

Corta a vagem de baunilha longitudinalmente com uma faca e retira as sementes.

Num tacho, aquece o leite com as sementes de baunilha. Retira do lume quando o leite começar a borbulhar nas paredes do tacho.

Numa tigela à parte, mistura as gemas de ovos com o açúcar, o amido e o sal.



2

Adiciona o leite quente à mistura de uma só vez, e vai mexendo constantemente.

**3**

Volta a aquecer a mistura, mexendo sempre até começares a ver vapor e espessar (cerca de 2 minutos).

Retira do lume e deixa arrefecer, colocando a mistura na tigela de inox previamente arrefecida no frigorífico. Tapa com película aderente.

Deixa arrefecer cerca de 4 a 5 graus (cerca de 30 minutos).

**4****Para o tiramisú:**

Numa tigela, bate as natas com o mascarpone e o açúcar (tem atenção para não bater demasiado).

Deita umas gotas de rum ou vinho marsala.

Junta cuidadosamente o leite creme à mistura de mascarpone e natas.

**5**

Molha os palitos "la reine" no café.

**6**

Coloca 8 copos e em cada um deles adiciona o creme de mascarpone, seguido de uma camada de palito "la reine" e uma nova camada de creme.

Com a ajuda de uma manga de pasteleiro, desenha uma árvore de Natal com 15 g de Nutella® e coloca uma pérola dourada no topo da mesma.

Apresentação final