

Mini Tiramisu cu Nutella®

Ușor

8 Porții



Ingrediente

120 gr de Nutella (15 gr pentru fiecare pahar)

12 pișcoturi

350 gr brânză mascarpone

120 gr zahăr

3 ouă

3 linguri de cafea

Pudră de cacao (pentru decor)

Pași



1

Se aleg gălbenușurile de albușuri

Se adaugă zahărul peste gălbenușuri și se bat spumă

Se adaugă mascarpone în spuma de gălbenușuri

Se amestecă bine, până se obține o cremă cu textura fluidă



2

Se bat spumă albușurile de ouă

Se adaugă cu grijă albușurile bătute spumă peste crema de mascarpone și se amestecă



3

Se scufundă rapid, fără să se înmoaie, un pișcot în cafea și se așează pe fundul primului pahar. Se repetă operațiunea pentru fiecare pahar în parte .

Se adaugă un strat de cremă mascarpone .

Apoi se adaugă un strat de Nutella (folosind o pungă pentru ornat) .

Se adaugă încă un strat de cremă mascarpone

**4**

Se lasă la rece cel puțin 6 ore

Când e gata de servit, folosiți o strecurătoare pentru a presăra pudră de cacao pe deasupra