



Tiramisu au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Autre | Végétarien | Dessert | Toute l'année | 60 ans Nutella

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍷🍷🍷

Biscuits cuiller :

2 oeufs
60 g sucre semoule
25 g farine T55
25 g féculé de pomme de terre
5 g vanille liquide
QS sucre glace

Crème mascarpone :

300 g mascarpone
150 g crème liquide 35%
100 g oeufs
40 g sucre semoule
50 cL d'expresso froid
60 g Nutella®

Recette pour 4/6 portions

On commence par les biscuits cuillères : clarifier les oeufs.

Monter au batteur les blancs, lorsqu'ils sont mousseux ajouter le sucre semoule.

Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien montée.

Stopper le batteur et ajouter les jaunes et la vanille liquide, mélanger quelques secondes.

Ajouter la farine et la fécule en la tamisant directement sur la meringue.

Mélanger délicatement avec la maryse.

Etaler des plaques de biscuits épais.

Saupoudrer de sucre glace.

Enfourner à 180°C pendant 12 minutes. Les biscuits doivent être bien dorés.

Ensuite on passe à la crème : mélanger le mascarpone, la crème liquide, l'oeuf et le sucre.

Monter au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne épais.

Tremper les boudoirs froids dans le café froid non sucré et placer dans le fond des verrines.

Pocher quelques filaments de Nutella®.

Mettre une couche de crème.

Remettre des boudoirs imbibés et des filaments de Nutella®.

Recouvrir avec le reste de crème et lisser à la cuillère.

Saupoudrer de cacao puis décorer avec quelques traits de Nutella®.

Placer au frais minimum une heure.
