

Le Tiramisu au NUTELLA de Koreyne

Ingrédients :

- $\frac{1}{2}$ boîte de biscuits à la cuillère
- le zeste finement râpé d'un citron
- 30 cL de café froid
- 300 g de mascarpone
- 50 g de NUTELLA
- 50 g de chocolat au lait
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 1 pincée de sel
- 80 g de sucre en poudre
- 4 cuillerées à soupe de cacao amer
- 2 cuillères à soupe de pralin



La Recette :

1. À l'aide d'un fouet, bats les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoute la mascarpone et le zeste de citron. Mélange bien !
3. Détends le NUTELLA au bain-marie pour qu'il se liquéfie, puis ajoute le chocolat cassé en morceaux. Mélange bien, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Bats les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et incorpore-les à la préparation précédente.
5. Imbibe de café les biscuits à la cuillère et tapisse le fond de quatre verres ou d'un plat à gratin avec.
6. Ajoutes-y une couche de crème au mascarpone, puis une couche de sauce au NUTELLA et une dernière couche de crème au mascarpone. Saupoudre la surface de cacao et de pralin.
7. Réserve les tiramisus au réfrigérateur, pendant 3 à 4 heures au minimum.

Régale-toi !