



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du "Tiramisu au Nutella"



ÉTAPE 1

Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone.

ÉTAPE 2

Travaillez le Nutella au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli.

ÉTAPE 3

Dans un autre saladier, battez les blancs en neige puis ajoutez-les au Nutella.

ÉTAPE 4

Imbibez les biscuits à la cuillère de café froid et tapissez le fond des 4 verrines de biscuits.

ÉTAPE 5

Superposez successivement une couche de crème au mascarpone avec une couche de mousse au Nutella. Remplissez les verres à ras-bord pour plus d'esthétisme.

ÉTAPE 6

Saupoudrez de cacao en poudre et réservez au frais pendant 8h.



LE SAVIEZ-VOUS :

Pour connaître l'histoire de l'invention du Nutella, rendez-vous sur notre blog. Découvrez comment Pietro Ferrero, un pâtissier italien futé, à créer en 1949, par erreur, la célèbre pate à tartiner au goût noisette.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	CAFÉ FROID	BISCUITS À LA CUILLÈRE	ŒUFS	MASCARPONE	SUCRE EN POUDRE	CACAO EN POUDRE
Pour 4 pers.	30 cl	8	3	300 g	80 g	2 c. à soupe
Pour 12 pers.						

SOLUTIONS : 90 cl de café froid, 24 boudoirs, 12 œufs, 900 g de Mascarpone, 240 g de sucre en poudre et 6 cuillères à soupe de cacao en poudre.