

Tiramisù alla nutella

INGREDIENTI:

500 gr di mascarpone,
2 tuorli,
8 cucchiaini rasi di zucchero,
5 cucchiaini di nutella,
1 caffè ristretto,
caffè zuccherato e allungato per la bagna,
1 bicchierino di liquore all'anice,
biscotti tipo pavesini,
cacao in polvere per decorare.

In una ciotola capiente sbattere il mascarpone con i tuorli e lo zucchero, aggiungere il caffè ristretto ed infine la nutella e mischiare fino ad ottenere un composto che risulti soffice e spumoso.

Aggiungere il liquore alla bagna (si può omettere se lo mangiano i bambini).

Procurarsi una pirofila dove assemblare il tiramisù.

Bagnare velocemente i pavesini e disporli in un strato nella pirofila metterci sopra la crema e procedere così fino a formare almeno 3 strati di biscotti, l'ultimo deve essere di crema in modo da decorarlo con il cacao in polvere.

Riporlo in frigo almeno 8 h prima di consumarlo.