



Tiramisù alla nutella



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Tiramisù alla nutella

Dolce al cucchiaio

Preparazione	20 min
Cottura	20 min
Tempo totale	40 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: cucina toscana, dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 250 g mascarpone

- 200 g savoiardi
- 200 g Nutella
- 200 ml caffè
- 50 g zucchero
- 2 uova
- q.b. cacao in polvere

Istruzioni

1. Dividi gli albumi dal tuorlo e, con una frusta elettrica monta a neve gli albumi. In una ciotola mescola i tuorli con lo zucchero, aggiungi il Mascarpone, gli albumi montati a neve e amalgama tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Prepara il caffè e mettilo in un piatto fondo.
2. Stendi un cucchiaino di crema al Mascarpone sulla base di una pirofila rettangolare e adagia metà dei biscotti dopo averli inzuppati in metà del caffè. Stendi sopra metà bicchiere di Nutella (che avrai fatto ammorbidire a bagnomaria) e poi metà della crema al Mascarpone.
3. Copri con un secondo strato di biscotti inzuppati di caffè, la restante Nutella e la crema rimasta. Spolvera la superficie del dolce con Cacao amaro. Metti in frigo a rassodare per almeno 2 ore prima di servire.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
