



Tiramisù alla nutella, goloso!

Ingredienti

caffè zuccherato q.b.

savoiardi q.b. (circa una scatola e mezza)

500 g di mascarpone

400 g di nutella

2 uova

cacao amaro per la decorazione



Per chi ama la nutella una variante golosa al classico tiramisù...una ricetta nata un giorno per caso con quello che avevo in casa.

Preparare il caffè e zuccherarlo, lasciare da parte.

Per la crema ammorbidire il mascarpone con una forchetta, proseguire con le fruste elettriche aggiungendo la nutella finché sarà ben amalgamata; infine le uova una alla volta.

Fare un primo strato di savoiardi bagnati nel caffè, distribuire metà della crema; continuare fino ad esaurimento degli ingredienti, dovrebbero venire due strati. Porre in frigo per almeno 4 ore circa.

Prima di servire spolverare con pochissimo cacao amaro, troppo coprirebbe il sapore della nutella.