

Tiramisù alla nutella (senza uova)

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 8
- Calorie per porzione: 994 Kcal

Ingredienti:

- 400 g nutella
- 500 g mascarpone
- 400 ml panna da montare
- 400 g biscotti savoiardo
- q.b. caffè'
- q.b. latte
- 100 g granella di nocciole



Preparazione

Lavorare il mascarpone e la nutella, fino a quando i due ingredienti non saranno perfettamente amalgamati e si otterrà una crema liscia.

Montare la panna.

Unire alla crema preparata, mescolando dal basso verso l'alto.

Nel frattempo, preparare il caffè a cui unire del latte freddo.

Bagnare velocemente i savoiardi nel caffè-latte e sistemarne uno strato in una pirofila, coprire con la crema alla nutella. Fare allo stesso modo tutti gli strati che si desiderano.

Chiudere il tiramisù con la crema alla nutella e decorare con la granella di nocciole.

Riporre in frigo per 4 ore prima di servire.