



Terrine au Nutella

Ingredients

380g de lait
110g de mascarpone
220g de nutella
320g de crème liquide entière
58g de maïzena
15biscuits petit beurre

Étape de la recette

- Pour un moule à cake de 18 à 20cm -

Mélanger ensemble le lait, la crème et la maïzena

Ajouter le Nutella et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation épaississe (comme une crème pâtissière)

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans une couche dans le moule à cake

Puis poser 3 biscuits petit beurre, recouvrir de crème

Répéter cela jusqu'à obtenir 5 couches de biscuits

Laisser prendre 4h au frais