

Verrines tiramisu bueno

Ingredients
12 biscuits cuillers
125g de mascarpone
200g de crème liquide entière
80g de nocciolata
30g de lait concentré sucré
30g de nutella
du lait
Chantilly
200g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
des kinders bueno
100g de mascarpone

Étape de la recette

- Pour 4 verrines -

Fouetter ensemble le mascarpone, la crme liquide, le nutella, le lait concentr sucr et le nocciolata jusqu' obtenir une mousse ferme

Dans les verrines, mettre un fond de mousse

Au dessus poser 1 biscuit cuiller et demi en morceau, pralablement tremper dans le lait

Rajouter une couche de mousse , puis une couche de biscuit

Pour finir par de la mousse jusqu'au ras de la verrine

Mettre au frais

Chantilly

Fouetter ensemble le mascarpone, la crme liquide, le sucre glace jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et dcorer sur le dessus de la verrine

Dposer un morceau de kinder bueno

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr