

# La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

## Tiramisu au nutella



### Ingrédients :

1 paquet de spéculos  
250 g de mascarpone  
150 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
4 cuillerées à soupe de Nutella  
Du café très fort  
3 œufs

### Préparation :

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes + le sucre + le sucre vanillé. Rajouter le mascarpone.  
Séparer en deux cette préparation, en garder une tel quel et rajouter le nutella dans l'autre.  
Monter les blancs en neige, les séparer en deux et les incorporer délicatement à la spatule aux deux mélanges différents.  
Préparer du café noir.  
Mouiller les biscuits dans le café.  
Tapisser le fond du moule avec les biscuits. Recouvrir d'une couche de mousse au mascarpone, puis de mousse au nutella.  
Alterner biscuits et crèmes.  
Terminer par une couche de crème. Saupoudrer de cacao.  
Mettre au frais pendant au moins 3h pour que le tiramisu tienne bien.

*Bon, ici on a attendu que 2h pour mettre une 1ere clac aux pots de tiramisu^^  
Vous pouvez aussi remplacer le café par du chocolat au lait.*

<http://cuisinedannso.canalblog.com>