Tiramisu speculos et nutella au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 5 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 13	Astuces : 13	

Ingrédients

200G de pâte à tartiner Nutella
250G de mascarpone
150G de spéculos
70g de lait
2 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

Etapes

Â»
Mettre le spéculoos dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Réserver.
Â»
Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermoix avec la pincée de sel.
Â»
Insérez le fouet et régler 3 minutes 30 en augmentant progressivement la vitesse jusqu'a 3.5 afin de faire des blancs en neige.
Â»
Verser les blancs en neige dans un saladier.
Â»
Mettre les jaunes d'oeufs, le mascarpone, le sucre vanillé, 1CàS de Nutella et programmer 30 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Mélanger le tout avec les blancs en neige.
Â»
Mettre le Nutella et le lait dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2.
Â»
Placer un peu de poudre de speculos dans le fond de vos verrine.
Â»
Mettre par dessus un peu de mélange mascarpone.
Â»
Verser le mélange de pâte à tartiner/lait précédent et remettre à nouveau la préparation à base de mascarpone.
Â»
Finir par la poudre de spéculos.
Â»
Mettre les verrines au réfrigérateur au moins 6 heures.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Tiramisu speculos et nutella au thermomix

Vous allez vous régaler

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com