



TIRAMISU AUX KINDER BUENO

Kinder
bueno

 25 minutes

 120 minutes

INGRÉDIENTS POUR 16 PERSONNES

- Noisettes concassées: 40g
- Biscuits à la cuillère: 20
- Café ou de chocolat au lait froid: 150ml
- Crème entière: 150ml
- Sucre: 70g
- Barres de Kinder Bueno®: 9
- Mascarpone: 200g
- Fromage blanc: 600g

Portions: 16

Par portion: 247 kcal

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1** Faire torréfier les noisettes dans une poêle et laisser refroidir. Disposer au fond d'un plat (env. 20 x 30 cm) 10 biscuits et arroser de 75ml de café.
- 2** Fouetter la crème avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- 3** Hacher très finement 5 barres Kinder Bueno®, casser les barres restantes en morceaux et les réserver.
- 4** Mélanger le mascarpone avec le fromage blanc et les Kinder Bueno® hachés et les incorporer à la crème réalisée précédemment.
- 5** Étaler la moitié de la crème sur les biscuits. Placer les 10 biscuits restants sur le dessus, arroser avec le café restant puis ajouter une nouvelle couche de la crème restante. Réfrigérer le tiramisu pendant environ 2 heures.
- 6** Avant de servir, saupoudrer le tiramisu de noisettes et ajouter en topping les morceaux restants de Kinder Bueno®.