



KINDER BUENO TIRAMISU

kinder
bueno

Vrijeme pripreme:

2 sata i 25 minuta

SASTOJCI

- 40 g nasjeckanih lješnjaka
- 20 komada piškota
- 150 ml hladnog espressa (ili kakaa)
- 150 ml vrhnja
- 70 grama šećera
- 9 rashlađenih Kinder Bueno® pakiranja
- 200 g mascarponea
- 600 g Quark svježeg sira

NUTRITIVNA VRIJEDNOST:

Broj dobivenih porcija: **16**
Dobivena gramaža po porciji: **98 g**
Kalorijska vrijednost po porciji: **247 kcal**

Talijanski kultni desert, reinterpretiran. Od sada još ukusniji s Kinder Buenom®.

UPUTE:

1.

Lješnjake ispecite na tavi i ostavite da se ohlade. Posudu za pečenje (približno 20 x 30 cm) obložite s 10 piškota i ulijte 75 ml espressa.

2.

Istucite vrhnje sa šećerom dok ne postane tvrdo. Tanko nasjeckajte 5 Kinder Bueno® pakiranja, ostatak razlomite na komade i ostavite sa strane.

3.

Pomiješajte mascarpone s Quark sirom i nasjeckanim Kinder Buenom® i ulijte vrhnje.

4.

Premažite polovicu piškota kremom. Preostalih 10 piškota stavite na vrh, prelijte ostatkom espressa i premažite ostatkom kreme. Hladite tiramisu oko 2 sata.

5.

Prije posluživanja pospite tiramisu lješnjacima i ukrasite ostatkom Kinder Buena®.