



TIRAMISU CON KINDER® BUENO

El postre de renombre italiano, reinterpretado. Ahora aún más delicioso con Kinder® Bueno.

 145 minutos

INGREDIENTES:

- 40 g de avellanas picadas
- 20 dedos de novia
- 150 ml de café espresso frío (alternativamente bebida de chocolate)
- 150 ml de crema para batir
- 70 g de azúcar
- 9 barritas Kinder® Bueno refrigeradas
- 200 g de queso mascarpone
- 600 g de jocoque fresco

Información nutricional:

Porciones: 16

Por porción: 98 g

Por porción: 247 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Tostar las avellanas en una sartén mediana, antiadherente y seca, a fuego medio-bajo, y dejarlas enfriar. Forrar una charola (aprox. 20 x 30 cm) con 10 dedos de novia y rociar con 75 ml de café espresso frío.
2. Montar la crema para batir con el azúcar hasta que forme picos firmes. Picar muy finamente 5 barritas Kinder® Bueno, cortar las barritas restantes en trozos y reservar.
3. Mezclar ahora el queso mascarpone con el jocoque fresco, añadir el Kinder® Bueno finamente picado e incorporar la crema batida.
4. Bañar los dedos de novia con la mitad de la crema. Coloque los 10 dedos de novia restantes encima, rocíe con el café espresso sobrante y bañe con la crema batida que queda. Enfriar el tiramisú por aproximadamente 2 horas.
5. Antes de servir, espolvorear el tiramisú con las avellanas y decorar con los trozos restantes de Kinder® Bueno.