

Dessert e merende

Tiramisù al Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

2 uova
3 cucchiaini di Nesquik
1 pacco di biscotti tipo savoiardi
1 tazza e mezza di caffè
100 ml di panna liquida da montare
100 g di mascarpone

Tempo

15 minuti per la preparazione + 2 ore di raffreddamento

Preparazione

Montiamo le due uova affinché diventi un composto spumoso.

Incorporiamo la panna precedentemente montata e infine aggiungiamo il mascarpone e amalgamiamo il tutto.

Bagniamo i biscotti con il caffè e creiamo sul piatto da portata 3 strati, alternandoli con la crema e un cucchiaino di Nesquik.

Ripetiamo il procedimento fino a esaurimento ingredienti.

Al termine cospargiamo il tutto con un velo di Nesquik e conserviamo in frigo.