



TIRAMISU S KINDER BUONOM

kinder
buono

Čas priprave:

2 uri in 25 minut

SESTAVINE:

- 40 g seseklanih lešnikov
- 20–24 kosov piškotov
- 150 ml hladnega espressa (ili kakava)
- 150 ml smetane
- 70 g sladkorja
- 9 hladilnih paketov Kinder Bueno®
- 200 g mascarponeja
- 600 g skute Quark

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **16**
Dobljena teža na porcijo: **98 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **247 kcal**

Italijanska kulturna sladica, preinterpretirana. S Kinder Bueno® je zdaj še okusnejše.

NAVODILA:

1.

Lešnike popecite v ponvi in pustite, da se ohladijo. Pekač (približno 20 x 30 cm) obložite z 10 piškoti in vlijte 75 ml espressa.

2.

Smetano stepajte s sladkorjem, dokler ni čvrsta. Na drobno nasekljajte 5 paketov Kinder Bueno®, preostanek razrežite na koščke in postavite na stran.

3.

Mascarpone zmešajte s sirom Quark in seseklanim Kinder Bueno® ter dodajte stepeno smetano.

4.

Polovico piškotov premažite s smetano. Na vrh položite preostalih 10 piškotov, prelijte s preostalim espressom in premažite s preostalo kremo. Tiramisu shranite v hladilniku za približno 2 uri.

5.

Pred serviranjem tiramisu potresite z lešniki in okrasite s preostalimi koščki Kinder Bueno®.