

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù alla Nutella

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando si uniscono due grandi amori della pasticceria italiana, il risultato non può che essere un capolavoro di golosità. Il **tiramisù alla Nutella** è proprio questo: la versione ancora più golosa e a prova di bambino del [tiramisù classico](#). **Senza uova e senza caffè**, con una crema soffice di panna e mascarpone, è il dolce che mette d'accordo tutti, dai più piccoli ai più grandi. Se ami la Nutella, guarda la nostra [raccolta di ricette](#), perfetta da servire accanto a una soffice [cheesecake alla Nutella](#) o a un velocissimo [rotolo alla Nutella](#). E se ti piace sperimentare con il tiramisù, perché non provare anche la versione raffinata al [tiramisù al pistacchio](#), quella delicata al [tiramisù alla ricotta](#) o la variante con i [tiramisù ai pavesini](#)?

## INGREDIENTI PER IL TIRAMISÙ ALLA NUTELLA

SAVOIARDI 300 gr

MASCARPONE 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE 250 gr

NUTELLA

LATTE TIEPIDO

CACAO AMARO

## COME FARE IL TIRAMISÙ ALLA NUTELLA

**1** Prepara la base della crema: In una ciotola, versa la panna fresca ben fredda e montala a neve ferma con lo sbattitore elettrico. Mettila da parte per un momento.

Lavora il mascarpone: In un'altra ciotola, ammorbidisci il mascarpone lavorandolo brevemente con un cucchiaino o una spatola finché non diventa cremoso e privo di grumi.

Unisci i composti: Aggiungi la panna montata al mascarpone poco alla volta. Compi movimenti delicati dal basso verso l'alto per non smontare il composto, fino a ottenere una crema liscia e soffice come una nuvola.





**2** Prepara la bagna: Versa il latte tiepido in una ciotola bassa e larga. Prendi i savoiardi e inzuppali velocemente da entrambi i lati; fai attenzione a non lasciarli troppo a lungo nel latte per evitare che si sfaldino.

Crea il primo strato: Disponi i savoiardi inzuppati sul fondo della pirofila, uno accanto all'altro, fino a ricoprire tutta la base.





- 3** Stratifica con la crema e la Nutella: Stendi circa metà della crema al mascarpone sopra i savoiardi e livellala bene. Prendi la Nutella (precedentemente ammorbidita a bagnomaria o al microonde) e versala a filo sopra la crema, creando uno strato generoso e goloso.





- 4 Ripeti l'operazione: Crea un secondo strato di savoiardi inzuppati nel latte e copri con la rimanente crema al mascarpone.

Tocco finale: Spolverizza abbondantemente tutta la superficie con il cacao amaro setacciato.





## IDEE ALTERNATIVE

Questa versione è già perfetta, ma puoi renderla ancora più tua.

Con una nota croccante: Aggiungi uno strato di granella di nocciole sopra la Nutella. Il contrasto di consistenze sarà irresistibile.

Con altri biscotti: Se non hai i savoiardi, puoi usare i Pavesini, dei biscotti secchi tipo Oro Saiwa o anche degli avanzi di Pan di Spagna.

Per una bagna diversa (per adulti): Se il tiramisù non è destinato ai bambini, puoi aggiungere al latte un goccio di rum, di Baileys o di Frangelico per un sapore più complesso.

Con cioccolato bianco: Prova a sostituire la Nutella con una crema spalmabile al cioccolato bianco per una versione "chiara" altrettanto golosa.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un tiramisù alla Nutella da dieci e lode.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per una crema soffice e stabile è usare ingredienti benfreddi. Assicurati che sia la panna fresca che il mascarpone siano freddi di frigorifero prima di lavorarli.

Lo sfizio in più: Per stendere la Nutella senza "strappare" la crema sottostante, scaldala per qualche secondo a bagnomaria o al microonde. Diventerà più fluida e sarà facilissima da versare a filo.

L'idea per i bambini: Questa ricetta è nata per loro! Lasciali inzuppare i biscotti nel latte (facendo attenzione a non romperli), sarà un gioco divertentissimo e senza rischi.

Idea antispreco: Ti è avanzata un po' di crema? È deliziosa da mangiare al cucchiaio, magari con qualche pezzetto di frutta fresca come fragole o banane, o per farcire una fetta di panettone o pandoro.

## COME SI CONSERVA IL TIRAMISÙ ALLA NUTELLA

Il tiramisù alla Nutella si conserva in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, per un massimo di 2-3 giorni. Anzi, preparato con qualche ora di anticipo (o il giorno prima) è ancora più buono, perché i sapori hanno il tempo di amalgamarsi.