


Crème caramel tiramisù

circa 4 porzioni

 facile up to 90 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per
Crème Caramel
500 ml latte
250 g mascarpone
savoiardi
caffè
cacao amaro

- 1 Prepara una busta di creme caramel con il latte, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versa il creme caramel in una terrina e lascia raffreddare.
- 3 Incorpora il mascarpone al creme caramel raffreddato mescolando bene e aggiungi una bustina di caramello.
- 4 Inzuppa i savoiardi nel caffè e disponili sulle pareti di 4 vasetti.
- 5 Distribuisci la crema al centro di ogni vasetto e completa infine con una spolverata di cacao amaro.
- 6 Conserva i creme caramel tiramisù in frigorifero e consumali entro 24 ore.