

Tiramisu

🕒 2 minutes 👤 2 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préparer une tasse de café et la laisser refroidir. Entre-temps, dissoudre la gélatine selon le mode d'emploi.
- 02 | Placer 6 boudoirs dans un plat et verser la moitié du café sur les biscuits.
- 03 | Mélanger le mascarpone, Fresubin 2 KCAL Drink cappuccino, la gélatine dissoute et le sucre dans un bol. Verser la moitié du mélange sur les boudoirs.
- 04 | Faire une deuxième couche avec les boudoirs de dame et le reste de la préparation au mascarpone.
- 05 | Laisser le tiramisu prendre au réfrigérateur. Terminer par la poudre de cacao avant de servir.

Ingrédients

Boudoirs	12 pièces
Espresso	1 tasse
Fresubin 2 KCAL Drink cappuccino	200 ml
Mascarpone	120 g
Sucre	20 g
Poudre de cacao	1 cuillère à soupe
Gélatine	4 g

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (cappuccino)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. À utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.