

**Nutellamisu Tiramisu alla Nutella Senza uova** goloso e questa volta ho cercato di limitarmi con l'aggiunta di zuccheri in piu'! Trovo troppo stucchevoli alcuni dolci con la **nutella** quindi ho deciso di realizzare il mitico **nutellamisu'** senza aggiungerne troppi e senza caffe' per giunta cosi' tutti i bambini lo possono mangiare senza che i genitori facciano le nottate. Seguite **la ricetta** e preparatela anche voi, gli ingredienti si contano sulle dita, son pochissimi e forse li avete gia' in dispensa! Provateci!

**Decoriamo** la superficie del **nutellamisu** con **nutella** e gocce di cioccolato.



Lasciamo riposare il tiramisù alla nutella senza uova in frigo fino a che non dovremo servirlo o almeno per un paio di ore cosi' sara' compatto e fresco, ideale per avere un taglio perfetto che non coli da tutte le parti.

### COME CONSERVARLO

Si puo' conservare per 3-4 giorni in frigo e se avete bisogno di tenerlo piu' a lungo potete anche congelarlo, quando vi servira' basta lasciarlo a temperatura ambiente per un paio d'ore e sara' perfetto.



### Ingredienti

250 gr mascarpone, 300 gr panna per dolci, q.b. nutella 4 pacchetti di pavesini, q.b. gocce di cioccolato

### Preparazione:



Come prima cosa formiamo la **crema** per farcire il nostro **nutellamisu** ovvero il **tiramisu alla nutella senza uova**.

Vi dico subito che **non ho messo zucchero** all'interno di questa crema perche' la panna e' gia' zuccherata e con l'aggiunta della nutella diventera' dolce senza bisogno di unire zucchero (altrimenti potrebbe risultare stucchevole), tuttavia se voi volete aggiungere un po' di zucchero a velo mettetene non piu' di 60gr.

Prendiamo il **mascarpone** e montiamolo insieme alla panna fino a che non diventa una crema soffice. Mi raccomando non montatelo troppo altrimenti diventera' burro. Mettiamo da parte.

**Sul fondo di una teglia media** (e' una misura intermedia buona per un dolce per 8 persone) mettere un leggero strato di crema (servira' per mantenere i pavesini fissi sul fondo), unire i pavesini (io non li inzuppo nel caffe' perche' sara' la crema a renderli umidi e perfetti ma voi potete inzupparli tranquillamente se volete la versione al caffe' oppure unire alla farcitura una tazzina di caffe' in modo tale da avere comunque il suo aroma senza inzuppare i pavesini), aggiungere uno strato di farcia, uno di **nutella** a piacere, ancora pavesini e cosi' via fino a completare la teglia.

