Bola de berlim tiramisu

PORTIONS

PRÉPARATION

CUISSON

1

15 minutes

0 minutes

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION:

DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE



Liste d'ingrédients



Bola de berlim nature 52928 Quantité : 1

Café espresso

Sucre

Mascarpone

Poudre de chocolat



ÉTAPE 1

Décongeler le bola à température ambiante pendant 2h30.

ÉTAPE 2

Ajouter le sucre à la mascarpone.

ÉTAPE 3

Couper le bola en deux et, à l'aide d'une cuillère, tremper le fond du bola dans le café.

ÉTAPE 4

Mettre la mascarpone dans une poche à douille et remplir le bola de crème.

ÉTAPE 5

Saupoudrer le bola de chocolat en poudre.

