

Panna cotta tricolore con Nutella®



INGREDIENTI per 4 porzioni



- ✔ 480 ml Panna fresca
- ✔ 24 g Zucchero
- ✔ 14 g Colla di pesce
- ✔ 10 ml Sciroppo di menta
- ✔ 10 ml Sciroppo di fragola
- ✔ 60 g Nutella® (15 g/porzione)

Per decorare

- ✔ 1 Baccello di vaniglia
- ✔ 1 Baccello di vaniglia
- ✔ Menta



STEP 1

Versate la panna in un pentolino, aggiungete lo zucchero e l'addensante e portate a leggera ebollizione per un minuto, continuando a mescolare la crema.

Togliete dal fuoco. Quando la crema sarà tiepida dividetela in tre parti.



STEP 2

Suddividete la prima parte in 3 bicchierini (circa 40 g cad.) e ponete in frigorifero per un paio d'ore.

Nella seconda parte aggiungete lo sciroppo alla menta, versate nei 3 bicchierini e trasferite in frigorifero per un paio d'ore.

Nella terza parte aggiungete lo sciroppo alla fragola, trasferite nei bicchierini e ponete in frigorifero per altre due ore.



STEP 3

Al momento del servizio guarnite con circa 5 g di Nutella® ogni bicchierino, disponendola sopra la panna cotta con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Utilizzate la menta, le fragole e la vaniglia per decorazione.