

# Pannacotta tricolore met NUTELLA®



**Ingrediënten voor 4 porties. 3 glaasjes per portie.**



4  
PORT

9  
INGR

360  
MIN



- ✔ 480 ml slagroom
- ✔ 24 g suiker
- ✔ 14 g verdikkingsmiddel voor desserts
- ✔ 60 g Nutella®
- ✔ 10 ml muntsiroop
- ✔ 10 ml aardbeisiroop

**Voor Decoratie**

- ✔ Enkele blaadjes munt
- ✔ Enkele aardbeien ter
- ✔ 1 vanillestokje



## STAP 1

Giet de room in een pan, voeg de suiker en het verdikkingsmiddel toe en breng aan de kook. Warm gedurende 1 minuut op en roer voortdurend. Verdeel de room, zodra hij lauw is, in drie gelijke delen.



## STAP 2

Verdeel het eerste deel over 4 glaasjes (ong. 40 g) en laat gedurende 2 uur rusten in de koelkast. Voeg 10 ml muntsiroop toe aan het tweede deel. Verdeel het over 4 andere glaasjes die ook gedurende 2 uur in de koelkast gaan. Voeg 10 ml aardbeisiroop toe aan het resterende deel en verdeel over de 4 laatste glaasjes, die eveneens 2 uur in de koelkast gaan.



## STAP 3

Versier net voor het opdienen elk glaasje met 5 g Nutella® met behulp van een spuitzak. Garneer met enkele blaadjes munt, aardbeien en het vanillestokje.