



Мягкая нуга в пиалках с Nutella®



Пудинг с настроем Рождества

Происхождение нуги овеяно множеством легенд. Древнейшие рецепты белой нуги обнаружены на Ближнем Востоке и датируются примерно X веком. Прикосновение Nutella® превратило традиционные сладости в нечто особое для вашего рождественского стола.

Ингредиенты

- 800 г сливок
- 80 г мелкого сахара
- 250 г крошеной нуги с фундуком и/или миндалем
- 50 г сухого хрустящего печенья „Amaretto”
- 120 г Nutella®
- Сахарная пудра для декора





1-й шаг

- Ножом измельчить нугу и печенье „Amaretto” на мелкие несимметричные кусочки.



2-й шаг

- Сливки взбить сахаром до легкой и мягкой массы.



3-й шаг

- Деревянной ложкой бережно перемешать снизу вверх .
- К смеси сливок и сахара добавить кусочки нуги и хрустящего печенья „Amaretto”.
- Выдержать в холодильнике не менее двух часов.





4-й шаг

- Подать в порционных пиалках.



5-й шаг

- Каждую пиалку украсить 15 г Nutella® и сахарной пудрой.

