

РЕЦЕПТА

Великденска италианска Коломба Семифредо с Nutella®

Лесно

4 Порции

1 h 0 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

100 г козунак (или панетоне)

75 мл мляко

75 мл прясна сметана

100 г сирене рикота

1 яйце

60 г Nutella® (15 г. на порция)

1 лист желатин

1 с.л. захар

За декорация

Цели лешници



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Накисни козунака в млякото, за да омекне. В купичка с хладка вода, постави листа желатин и изчакай няколко минути, докато набъбне. Разбий един жълтък със захарта, добави сирене рикота и разбъркай интензивно. Отцеди козунака от млякото и го добави към сместта, заедно с готовия желатин.

**2**

В отделен съд разбий сметаната и я добавяй към сместта, като бъркаш от долу нагоре.



3

Разпредели готовата смес в чашки със столче или купички и прибери във фризер за около 2-3 часа. Поднеси Коломба Семифредо като добавиш по 15 г. Nutella® и цял лешник към всяка порция.

Великден никога не е бил толкова вкусен! Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Твърди се че италианският великденски козунак тип коломба се е появил като предложение за примирие преди няколко века. И като се има предвид уникалния му вкус, кой би могъл да спори? Този Великден настъпва с още по-голямо вдъхновение на твоята празнична трапеза с нашата рецепта за Коломба Семифредо с Nutella®. Опитай я сега!