

РЕЦЕПТА

Трицветна панакота с Nutella®

Средно

4 Порции

6 h 0 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

480 мл прясна сметана

24 г захар

14 г желатин

10 мл ментов сироп

10 мл ягодов сироп

60 г Nutella® (15 г / порция)

За декорацията

1 шушулка ванилия

ягоди

мента



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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Изсипи сметаната в тенджера, след това добави захарта и желатина, и остави да ври леко за една минута при непрекъснато разбъркване. Свали от котлона. След като кремът се охлади, раздели го на три части.

**2**

Раздели първата част от крема в 3 малки чаши (около 40 г всяка) и ги остави в хладилника за няколко часа. Добави ментовия сироп към втората част от сметановия крем, изсипи в чашите и прехвърли отново в хладилника за няколко часа. Добави ягодовия сироп към третата част, изсипи го в чашите и след това ги прибири в хладилника за още два часа.



3

При сервиране гарнирай всяка малка чаша с приблизително 5 г Nutella®, като я поставиш върху панакотата с помощта на шприц. Използвай ментата, ягодите и ванилията за декорация.

Всичко се е сляло във вкусна наслада. Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Произходът на панакотата не е съвсем ясен. Регионът Пиемонт в Италия води началото на този десерт в началото на XIX век, докато в района на Ланге казват, че той е измислен от дама, родена в Унгария. Но тази рецепта за трицветна панакота с Nutella® е изцяло наша.