

RECEPT

# Mousse s pomazánkou Nutella®

Snadné

4 Porce

15 Min.



## SUROVINY

### NA 4 PORCE

30 g šlehačky

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

80 g rozdrčených pusinek

4 minipusinky

Lesní ovoce



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP



1

Připravte krémovou směs smícháním 40 g pomazánky Nutella® s 30 g šlehačky.



2

Na dno skleniček či misek nasypete vrstvu rozdrobených pusinek a přidejte krémovou mouse. Dejte do lednice alespoň na 2 hodiny. Ozdobte zbylými 20 g pomazánky Nutella®, použijte cukrářský sáček. Podle chuti přidejte minipusinky a lesní ovoce.

## Vychutnávejte pomalu.

Mousse je dezert obsahující drobné vzduchové bublinky, které mu dodávají pěnovou, velmi lehkou a neuvěřitelně krémovou strukturu. Může mít všechny druhy příchutí – podle toho, jaké použijete přísady. Podle našeho názoru je nejchutnější samozřejmě mousse s pomazánkou Nutella®.