

RECEPT

Tříbarevná panna cotta s pomazánkou Nutella®

Střední

4 Porce

6 h 0 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

480 ml smetany ke šlehání

24 g cukru (2 lžíce)

14 g želatiny

10 ml mátového sirupu

10 ml jahodového sirupu

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Na ozdobu

1 vanilkový lus

Jahody

Máta



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

POSTUP

**1**

Nalijte smetanu do rendlíku, přidejte cukr a želatinu, přiveďte k mírnému varu a za stálého míchání vařte jednu minutu. Odstavte ze sporáku. Jakmile panna cotta vychladne, rozdělte ji na tři části.

**2**

První část rozlijte do 4 malých šálků (do každého asi 30 g). Do druhé části přidejte mátový sirup a rozdělte ji do šálků. Přidejte jahodový sirup do třetí části, rozdělte směs do šálků a šálky dejte do chladničky na dvě hodiny.

**3**

Před podáváním ozdobte pomocí zdobícího sáčku každý šálek přibližně 5 g pomazánky Nutella®. Dozdobte mátou, jahodami a vanilkou.

Jedno velké lahodné souznění.

Původ panna cotty je nejistý. V-italském regionu Piemont datují vznik tohoto dezertu na-počátek devatenáctého století, kdy jej v-oblasti Langhe údajně vynalezla jistá dáma původem z-Maďarska. Tento recept na-tříbarevnou panna cottu s-pomazánkou Nutella® je-ovšem náš vlastní.