

RECEPT

# Trojfarebná panna cotta s nátierkou Nutella®

Stredná

4 Porcia

6 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 4 PORCIE

480 ml šľahačkovej smotany

24 g cukru (2 lyžice)

14 g želatíny

10 ml mäťového sirupu

10 ml jahodového sirupu

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

#### Na ozdobu:

1 vanilkový struk

Jahody

Mäta



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP



1

Nalejte smotanu do-rajnice, pridajte cukor a-želatínu, privedte do-mierneho varu a-za-stáleho miešania varte jednu minútu. Odstavte zo-sporáku. Po-vychladnutí panna cottu rozdeľte na-tri časti.



2

Prvú časť rozlejte do-4-malých šálok (do každej asi 30-g). Do-druhej časti pridajte mäťový sirup a-navršte ju-do-šálok na-prvú vrstvu. Pridajte jahodový sirup do-tretej časti, rozdeľte zmes do-šálok a-šálky dajte do-chladničky na-dve hodiny.

**3**

Pred podávaním ozdobte pomocou zdobiaceho vrečka každú šálku približne 5-g-nátierky Nutella®. Dozdobte mäťou, jahodami a vanilkou.

**Jedna veľká lahodná harmónia. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept**