

# KOLME VÄRVI NUTELLA® PANNA COTTA

KOLME VÄRVI NUTELLA® PANNA COTTA

## KOOSTIS

Koostis 1 portsjon

Serveerida 3 klaasi

### KOOSTIS

- ✔ 480 ml vahukoort
- ✔ 24 g suhkrut
- ✔ 14 g magustoidu paksendaja
- ✔ 60 g Nutella®
- ✔ 10 ml piparmündi siirup
- ✔ 10 ml maasika siirup
- ✔ Kaunistuseks piparmünte, maasikaid ja 1 vaniljekaun

## VALMISTAMINE

Pane vahukoor potti, lisa suhkur ja paksendaja ning pidevalt segades keeda õrnal tulel umbes 1 minut.

Kui segu on soe, jaga kreem kolmeks.

Üks osa vala 4 väikesesse klaasi (u. 40g) ning aseta mõneks tunniks külmkappi.

Teine osa sega kokku 10ml piparmündi siirupiga ning vala 4 väikesesse klaasi. Jäta segu külmkappi mõneks tunniks seisma.

Kolmas osa sega kokku 10 ml maasika siirupiga, vala samuti 4 väikesesse klaasi ning jäta mõneks tunniks külmkappi seisma.

Enne serveerimist, kaunista iga klaas 5g Nutella® pähkliivõiga. Parim viis selleks on kasutada pritsi.

Kaunista piparmündi, maasikate ning vanilje kaunaga.