

RECIPE

# Panna cotta tiga warna dengan NUTELLA®

Medium

6 h 0 min



## BAHAN

untuk 4 porsi

480 ml Krim segar

24 g Gula [sic]

24 g Gula [sic]

10 ml Sirup mint

10 ml Sirup stroberi

60 g Nutella® (15 g/porsi)

### Untuk hiasan

1 Polong vanili

Stroberi

Mint



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## Langkah - Langkah Pembuatan

**1**

Tuangkan krim ke dalam panci, tambahkan gula dan pengentalnya, masak hingga mendidih sebentar sambil mengaduk krim secara terus menerus. Angkat panci dari api. Setelah krim dingin, bagi menjadi tiga bagian.

**2**

Pisahkan bagian pertama menjadi 3 cangkir kecil (masing-masing 40 g) dan letakkan di lemari es selama beberapa jam. Tambahkan sirup mint ke bagian kedua dan tuangkan ke dalam 3 cangkir kecil dan masukkan ke dalam lemari es selama beberapa jam. Tambahkan sirup stroberi ke bagian ketiga, pindahkan ke cangkir kecil dan masukkan ke dalam lemari es selama dua jam lagi.

**3**

Saat ingin disajikan, hiasi setiap cangkir kecil dengan kira-kira 5 g Nutella<sup>®</sup>, tempatkan ke panna cotta dengan menggunakan kantung penghias. Gunakan mint, stroberi, dan vanili untuk hiasan.

## Bersama-sama dalam kegembiraan.

Asal-usul Panna Cotta tidak jelas. Wilayah Piedmont di Italia menjadi saksi kemunculan hidangan penutup ini pada awal abad kesembilan belas. Sementara di daerah Langhe, hidangan ini konon diciptakan oleh seorang wanita yang berasal dari Hongaria. Kami mengklaim telah menciptakan hidangan Panna Cotta Tiga Warna ini dengan Nutella<sup>®</sup>.