

RECIPE

# Mousse dengan NUTELLA®

Easy

2 h 0 min



## BAHAN

**untuk 4 porsi**

30 g Krim kocok

60 g Nutella® (15 g/porsi)

80 g Meringue yang dihancurkan

4 Meringue mini

Buah segar



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

## Langkah - Langkah Pembuatan



- 1 | Siapkan campuran krim dengan mencampurkan 40 g Nutella<sup>®</sup> dan 30 g krim kocok



- 2 | Isi bagian bawah cetakan atau cangkir individu dengan lapisan meringue yang dihancurkan, lalu tambahkan krim Nutella<sup>®</sup> yang telah Anda siapkan. Tempatkan di lemari es selama setidaknya 2 jam. Hiasi dengan 20 g Nutella<sup>®</sup> yang tersisa dengan menggunakan kantung penghias. Hiasi piring dengan meringue mini dan buah segar secukupnya.

## Untuk dinikmati secara perlahan-lahan.

Mousse merupakan hidangan penutup yang mengandung gelembung udara kecil, memberikan citarasa dan tekstur yang berbusa, sangat ringan, dan sangat lembut. Hidangan ini bisa dibuat dengan berbagai macam rasa, tergantung pada ramuan dan bahan yang digunakan. Mousse terbaik yang pernah dibuat adalah mousse yang mengandung Nutella<sup>®</sup>.