

Panna cotta tiga warna dengan NUTELLA®



BAHAN untuk 4 porsi



DIFF



PORT



INGR



360
MIN

- ✓ 480 ml Krim segar
- ✓ 24 g Gula [sic]
- ✓ 14 g Agar-agar
- ✓ 10 ml Sirup mint
- ✓ 10 ml Sirup stroberi
- ✓ 60 g Nutella® (15 g/porsi)

Untuk hiasan

- ✓ 1 Polong vanili
- ✓ Stroberi
- ✓ Mint





LANGKAH 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.



LANGKAH 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.



LANGKAH 3

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