

RECEPT

# Pannacotta tricolore met Nutella®

Gemiddeld

4 Porties

6 h 0 min



## INGREDIËNTEN

### VOOR 4 PORTIES

480 ml slagroom

24 g suiker

14 g verdikkingsmiddel voor desserts

60 g Nutella®

10 ml muntsiroop

10 ml aardbeiansiroop

#### Ter versiering

Enkele muntblaadjes

Enkele aardbeien

1 vanillestokje



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

## BEREIDING



1

Giet de room in een pan, voeg de suiker en het verdikkingsmiddel toe en breng aan de kook. Warm gedurende 1 minuut op en roer voortdurend. Verdeel de room, zodra hij lauw is, in drie gelijke delen.



2

Verdeel het eerste deel over 4 glaasjes (ong. 40 g) en laat gedurende 2 uur rusten in de koelkast. Voeg 10 ml muntsiroop toe aan het tweede deel. Verdeel het over 4 andere glaasjes die ook gedurende 2 uur in de koelkast gaan. Voeg 10 ml aardbeiensiroop toe aan het resterende deel en verdeel over de 4 laatste glaasjes, die eveneens 2 uur in de koelkast gaan.

**3**

Versier net voor het opdienen elk glaasje met 5 g Nutella® met behulp van een spuitzak. Garneer met enkele blaadjes munt, aardbeien en het vanillestokje.

## **Allemaal samen heerlijk genieten. Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept**

De oorsprong van pannacotta is onbekend. De Piemonte regio in Italië zegt dat het dessert dateert van het begin van de negentiende eeuw, in de Langhe omgeving, waar het uitgevonden zou zijn door een Hongaarse vrouw. Maar wij denken dat de Pannacotta tricolore met Nutella® onze uitvinding is!