

RECIPE

Trójkolorowa panna cotta z kremem Nutella®

Średnie

4 Porcje

6 h 0 min



Składniki na 4 porcje

480 ml śmietany

24 g cukru

14 g żelatyny

10 ml syropu miętowego

10 ml syropu truskawkowego

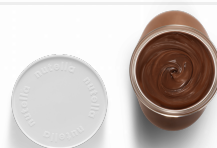
60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

Do dekoracji

1 laska wanilii

truskawki

świeża mięta



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Śmietanę przelać do rondelka, dodać cukier i zagęstnik. Podgrzewać przez około minutę, cały czas mieszając. Zdjąć z ognia. Po przestudzeniu podzielić masę na trzy części.

**2**

Pierwszą część rozłożyć w 3 małych miseczek (po około 40 g do każdej) i wstawić do lodówki na około dwie godziny. Następnie do drugiej części masy dodać syrop miętowy i rozdzielić po równo do trzech miseczek. Ponownie wstawić na około dwie godziny do lodówki. Na końcu do trzeciej części masy dodać syrop truskawkowy, rozłożyć masę do miseczek filiżanek i znów schłodzić w lodówce około dwóch godzin.

**3**

Przed podaniem do każdej miseczki z pomocą rękawa cukierniczego nałożyć po około 5 g-kremu Nutella®. Udekorować listkami mięty, truskawkami i laską wanilii.