

PRZEPIS

Mrożony krem z ciasta drożdżowego z kremem Nutella®

Łatwe

4 Porcje

4 h 0 min



SKŁADNIKI na 4 porcje

100 g - resztek babki wielkanocnej

75 ml mleka

75 ml śmietany kremówki

100 g serka ricotta

1 jajko

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)

listek żelatyny

łyżka cukru

Do dekoracji

orzechy laskowe



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

WYKONANIE

**1**

Ciasto zalej mlekiem, by zmiękło. Listek żelatyny włóż do miseczki z letnią wodą i pozostaw do namoczenia przez kilka minut. Żółtko ubij z cukrem, dodaj ricottę i dokładnie wymieszaj. Odcisnij ciasto z mleka i dodaj do masy. Dołóż odsączoną żelatynę i wszystko razem wymieszaj.

**2**

Osobno ubij śmietanę i powoli dodawaj do masy, delikatnie mieszając od spodu do góry.



3

Rozłóż masę do pucharków i wstaw do zamrażalnika na co najmniej 2-3 godziny. Podawaj krem uderokowany 15 g kremu Nutella® i orzechem laskowym.

Wielkanoc nigdy jeszcze nie była tak pyszna!

Wielkanocna babka drożdżowa, pieczona we Włoszech w kształcie gołębic, w dawnych czasach była podobno znakiem pokoju. No bo kto gniewałby się, widząc coś tak pysznego? W te święta podaj na stół wielkanocny coś, co wzbudzi prawdziwy entuzjazm – mrożony krem z ciasta drożdżowego z kremem Nutella®.