

Cuccìa z NUTELLA®



SKŁADNIKI na 6 porcji



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

90
MIN

- ✔ 600 g gotowanej pszenicy ze słoika
- ✔ 800 g serka ricotta
- ✔ 400 g cukru
- ✔ 90 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✔ cynamon mielony
- ✔ mielone pistacje do przybrania



KROK 1

Przygotuj krem: ricottę zmiksuj z cukrem do uzyskania gładkiej, kremowej masy. Na początku użyj miksera, później ręcznej trzepaczki, by uzyskać idealnie zemulgowaną konsystencję.



KROK 2

Odstaw krem z ricotty i cukru na pół godziny. W tym czasie odcedź ziarna pszenicy i dokładnie wypłucz je pod bieżącą wodą. Pozostaw do osączenia i całkowitego obeschnięcia. Następnie dodaj do przygotowanego wcześniej kremu.



KROK 3

Rozłóż masę do pucharków, na wierzch nałóż po 15 g kremu Nutella®, a następnie oprósz cynamonem i mielonymi pistacjami.