

REȚETA

# Mousse cu Nutella®

Ușor

4 Porții

15 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 4 PORȚII

30 g frișcă

60 g Nutella (15 g/porție)

80 g beza sfărâmată

4 mini bezele

fructe de pădure



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

## MOD DE PREPARARE



- 1 | Pregătește un amestec cremos amestecând 40 g de Nutella® cu 30 g de frișcă.



- 2 | Pune în niște forme individuale un strat de beza sfărâmată, și adaugă cremă de Nutella® deasupra. Lasă la frigider 2 ore. Ornează cu restul de 20 g de Nutella®, cu ajutorul unei seringi de cofetărie. Decorează cu mini bezele și fructe de pădure, după gust.

## Bucurie în slow motion. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Mousse este un desert care conține mici bule de aer, ce-i dau un aspect de spumă, foarte ușor, și textură cremoasă. Poate avea tot felul de arome, în funcție de ingredientele folosite. După părerea noastră, cel mai delicios este, desigur, mousse-ul cu Nutella

®