

REȚETA

# Panna Cotta în trei culori, cu Nutella®

Mediu

4 Porții

6 h 0 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 4 PORȚII

480 ml smântână

24 g Zahăr

14 g Gelatină

10 ml sirop de mentă

10 ml sirop de căpșune

60 g Nutella® (15 g/porție)

#### Pentru decorat:

1 baton de vanilie

căpșune

mentă



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

## MOD DE PREPARARE



- 1 Toarnă smântâna într-o tigaie, apoi adaugă zahărul și agentul de îngroșare și adu la clocot ușor, timp de un minut, amestecând constant. Scoate de pe foc. Când crema s-a răcorit, împarte-o în 3.



- 2 Împarte prima parte în 3 cești mici (aprox. 40 gr. în fiecare) și pune-le în frigider timp de câteva ore. Adaugă siropul de mentă în cea de-a doua porție și toarn-o peste cele 3 cești, apoi mută-le în frigider pentru alte câteva ore. Adaugă și siropul de căpșune în a treia porție, apoi în cești și lasă încă 2 ore în frigider.

**3**

La momentul servirii, asezonați fiecare ceașcă cu aproximativ 5 grame de Nutella<sup>®</sup>, pe care le puteți turna peste panna cotta cu ajutorul unui poș. Folosește menta, căpșunile și vanilia pentru decor.

## Delicii care ne unesc. Împărtășește rețeta folosind hashtag-ul #nutellarecipe

Originile panna cotta sunt incerte. Regiunea Piemont din Italia arogă prima atestare a acestui desert la începuturile secolului 19, când în regiunea Langhe ar fi fost inventat de către o femeie din Ungaria. Dar noi considerăm această rețetă de panna cotta în trei culori și cu Nutella<sup>®</sup> doar a noastră.