

РЕЦЕПТ

# Трехцветная панакота с Nutella®

Средне

4 Количество персон

4 ч 0 мин



## ИНГРЕДИЕНТЫ

**на 4 порции**

480 мл свежих сливок

24 г сахара

14 г желатина

10 мл мятного сиропа

10 мл клубничного сиропа

60 г Nutella® (15 г/порция)

**Для украшения**

1 стручок ванили

Клубника

Мята



Для приготовления  
рецепта достаточно 15 г  
Nutella® на одну  
порцию.

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Вылейте сливки в кастрюлю, добавьте сахар и загуститель и доведите до легкого кипения, постоянно помешивая сливки. Уберите с огня. Как только получившийся крем остынет, поделите его на три части.

**2**

Разделите первую часть на 3 маленькие чашки и поместите в холодильник на несколько часов. Затем во вторую часть добавьте мятный сироп, снова разложите её в те же чашечки и снова уберите в холодильник на несколько часов. В третью порцию добавьте клубничный сироп, разлейте по чашечкам и уберите в холодильник также на несколько часов.

**3**

Перед подачей добавьте в каждую чашечку примерно 5г Nutella® с помощью кондитерского мешка. Для украшения используйте мяту, клубнику и ваниль.

## Восторг во всём сразу.

Происхождение панакоты точно не известно. Регион Пьемонт в Италии датирует появление этого десерта началом XIX века, когда в районе Ланге говорили, будто он был придуман леди из Венгрии. Ну а мы заявляем, что сами изобрели трёхцветную панакоту с Nutella®.