

RESEPTI

# Kolmivärinen NUTELLA®-pannacotta

Keskivaikea

4 Annosta

6 h 0 min



## AINEKSET

### 4 annosta

480 ml tuoretta kermaa

24 g sokeria [sic]

14 g gelatiinia

10 ml minttusiiirappia

10 ml mansikkasiiirappia

60 g Nutellaa® (15 g/annos)

### Koristeeksi

1 vaniljatanko

Mansikoita

Minttua



Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!

## METHOD

**1**

Kaada kerma kattilaan, lisää sokeri ja sakeutusaine ja anna kiehua hiljalleen minuutin ajan jatkuvasti sekoittaen. Poista lämmöltä. Kun kerma on jäähtynyt, jaa se kolmeen osaan.

**2**

Jaa ensimmäinen osa kolmeen pieneen kuppiin (jokaisessa 40 g) ja laita ne jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Lisää minttusiirappi toiseen osaan ja kaada se kolmeen pieneen kuppiin ja siirrä jääkaappiin muutamaksi tunniksi. Lisää mansikkasiirappi kolmanteen osaan, kaada se pieniin kuppeihin ja laita ne sitten jääkaappiin vielä kahdeksi tunniksi.

**3**

Koristele kupit noin 5 grammalla Nutellaa® ennen tarjoilua pursotinta apuna käyttäen. Koristele mintulla, mansikoilla ja vaniljalla.

## Yhteinen ilo ja innostus

Pannacotan alkuperästä ei ole selkeää tietoa. Piemonten maakunnassa Italiassa pannacotan uskotaan syntyneen 1800-luvun alussa Langhen alueella, jossa asuneen unkarilaisen naisen sanotaan keksineen sen. Tämä kolmivärinen Nutella®-pannacotta taas on meidän keksintömme.