

РЕЦЕПТ

Трикольорова панакота з Nutella®

Середньої складності

4 Порції

6 год 0 хвилин



Інгредієнти

на 4 порції

480 мл свіжих вершків

24 г цукру

14 г желатину

10 мл м'ятного сиропу

10 мл полуничного сиропу

60 г Nutella® (15 г / порція)

Для прикраси:

1 стручок ванілі

полуниця

м'ята

**Для приготування
страви досить 15 г
Nutella® на одну порцію.**

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Вилийте вершки в каструлю, потім додайте цукор і желатин, постійно помішуючи, кип'ятіть протягом однієї хвилини. Зніміть з вогню. Як тільки крем охолоне, розділіть його на три частини.

**2**

Розділіть першу частину на 3 маленькі чашки (приблизно 40 г у кожній) і поставте в холодильник на кілька годин. Додайте м'ятний сироп до другої частини, розлийте його у 3 маленькі чашки і поставте у холодильник на кілька годин. Додайте полуничний сироп до третьої частини, перелийте суміш в маленькі чашки, а потім поставте в холодильник ще на дві години.

**3**

Перед подаванням прикрасьте кожную маленьку чашку приблизно 5 г Nutella[®], виклавши її на панакоту за допомогою кондитерського мішка. Для декору використовуйте м'яту, полуницю та ваніль.

Всі об'єднані смачним захватом. Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Витоки панакоти невідомі. Регіон П'ємонт в Італії пов'язують із появою цього десерту на початку дев'ятнадцятого століття, коли в районі Ланге, як стверджують, його вигадала дама, яка походила з Угорщини. Але ми називаємо цей рецепт триколірної панакоти з Nutella[®] своїм власним.