



PANNA COTTA TRICOLOR CON NUTELLA®

Otros | Cena | Comida | Todo el año | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Ingredientes para 10 raciones

3 vasos por ración

INGREDIENTES

- 1,2 l de nata montada
- 60 g de azúcar
- 36 g de espesante para postres
- 150 g de NUTELLA®
- 20 ml de sirope de menta
- 20 ml de sirope de fresa
- Menta para decorar
- Fresas para decorar
- 1 vaina de vainilla

ELABORACIÓN

Ponga la nata en una cazuela, añada el azúcar y el espesante y hierva suavemente durante un minuto, removiendo constantemente.

Cuando la nata se haya calentado, divídala en tres partes.

Vierta la primera parte en los vasos pequeños (aprox. 40 g) y deje reposar en el frigorífico durante un par de horas.

Añada 20 ml de sirope de menta en la segunda parte, vierta en los vasos pequeños y deje reposar en el frigorífico durante un par de horas.

Añada 20 ml de sirope de fresa a la tercera parte, vierta en los vasos pequeños y deje reposar en el frigorífico durante un par de horas.

Justo antes de servir, decore, con la ayuda de una manga pastelera, la parte superior de cada vaso con 5 g de Nutella.

Decore con menta, fresas y la vaina de vainilla.