



DRIEKLEUREN MINI-PANNA COTTA MET NUTELLA®

Anderen | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩👨👦 | 30 minuten 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Ingrediënten voor 10 porties

1 portie 3 glaasjes

INGREDIËNTEN

- 1,2 l slagroom
- 60 g suiker
- 36 g verdikkingsmiddel voor desserts
- 150 g NUTELLA®
- 20 ml muntsiroop
- 20 ml aardbeiensiroop
- Munt, naar behoefte
- Aardbeien, naar behoefte
- 1 vanillestokje

BEREIDING

Doe de room in een pan, voeg de suiker en het verdikkingsmiddel toe en laat zachtjes een minuut koken, waarbij u doorlopend blijft roeren.

Verdeel in drie gedeelten wanneer de room net warm is.

Doe het eerste gedeelte in de kleine glaasjes (ongeveer 40 g) en laat een paar uur in de koelkast staan.

Meng 20 ml muntsiroop door het tweede gedeelte, voeg toe aan de kleine glaasjes en laat een paar uur in de koelkast staan.

Meng 20 ml aardbeiensiroop door het tweede gedeelte, voeg toe aan de kleine glaasjes en laat een paar uur in de koelkast staan.

Versier net voor het opdienen de bovenkant van de glaasjes met 5 g Nutella met behulp van een spuitzak.

Versier met de munt, aardbeien en vanille.