



## ПАНАКОТА В ФОРМЕ НОВОГОДНЕЙ ЕЛИ С NUTELLA®

ПЕЧЕНЬЕ & БИСКВИТЫ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | НОВЫЙ ГОД

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍪🍪🍪

*Количество порций: около 20 порций;  
по 2 шт. на порцию.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

#### Выпечка:

- 125 г муки
- 70 г сливочного масла
- 50 г сахара

- 1 цельное яйцо
- Щепотка соли

### **Панакота:**

- 5 л сливок
- 2 л молока
- 2 стручка ванили
- 8 листов желатина
- 10 г сахара
- 400 г пасты Nutella®
- Красные ягоды по вкусу

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

### **Выпечка:**

Взбейте в планетарном миксере сливочное масло с сахаром, постепенно добавляя яйцо и в конце — просеянную муку.

Поставьте смесь в холодильник приблизительно на 2 часа, затем раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм. Нарезьте тесто в форме новогодних елочек и выпекайте при температуре 190 °С примерно 15 минут.

### **Панакота:**

Поместите желатин в емкость с холодной водой. Подогрейте молоко, сливки и сахар, добавьте желатин, смешайте все ингредиенты.

Поместите в холодильник примерно на 3 часа для застывания. Нарезьте застывшую панакоту в форме новогодних елочек тем же ножом, которым до этого нарезали основание. Поместите панакоту на печенье и украсьте сверху 10 г пасты Nutella®, используя кондитерский мешок. Добавьте красные ягоды.