



ТРЕХЦВЕТНАЯ МИНИ-ПАННАКОТА С NUTELLA®

ДРУГИЕ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Ингредиенты на 10 порций

1 порция = 3 стакана

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,2 л взбитых сливок
- 60 г сахара
- 36 г загустителя для десертов
- 150 г Nutella®
- 20 мл мятного сиропа
- 20 мл клубничного сиропа
- мята по вкусу
- клубника по вкусу

- 1 стручок ванили

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместить в кастрюлю сливки, добавить сахар и загуститель, прокипятить в течение одной минуты, постоянно помешивая.

Когда сливки нагреются, разделить на три части.

Одну часть сливок разлить по маленьким стаканам (40 г) и положить в холодильник на несколько часов.

Вторую часть сливок смешать с 20 г мятного сиропа, разлить по маленьким бокалам, положить в холодильник на несколько часов.

Третью часть сливок смешать с 20 г клубничного сиропа, разлить по маленьким стаканам, положить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей украсить стаканы 5 г Nutella® с помощью кондитерского рукава.

Украсить мятой, клубникой и ванилью.