



ФІСТАШКОВА ПАННА КОТА

Тривалість приготування: 15 хв
Кількість порцій: 8 шт
Рівень складності: низький

🕒 15 хв 🍴 8 шт ●●● низький

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТУ	КІЛЬКІСТЬ
Ferrero Rocher	8 шт
Подвійні вершки	1 л
Фісташки (очищені)	140 г
Цукрова пудра	80 г
Желатин	20 г
Темний шоколад	50 г

Фісташкова Панна Кота

1. Замочіть желатин в холодній воді на 10 хвилин до м'якості. Подрібніть фісташки до отримання пасти і перекладіть її на сковороду (очищені). Влийте подвійні вершки і перемішайте. Додайте цукрову пудру і доведіть до кипіння.
2. Зніміть з вогню, додайте віджатиї желатин і помішуйте до розчинення. Розподіліть суміш у вісім маленьких формочок для пудингу та дайте охолонути. Поставте в холодильник на 6 годин до застигання.
3. Для подачі, переверніть кожну панакоту догори дном і розкладіть її на сервірувальні тарілки. Прикрасьте цукерками Ferrero Rocher та тертим чорним шоколадом.

Алергени: фундук, соєвий лецитин, вершки, фісташки