페레로 로쉐 피스타치오 판나코타

소요시간: 15분

사람 수: 8 인분

수준: ●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
리터더블크림	1개
피스타치오(껍질 있는 것과 없는 것)	140g
아이싱설탕	80g
젤라틴	20g
다크초콜릿	50g
식용 골든 리프	

페레로 로쉐 피스타치오 판나코타 ~ 단계별 설명

1. 젤라틴을 찬물에 부드러워질 때까지 10분간 담근다. 피스타치오를 갈아 반죽과 같은 상태가 되게 한 후, 냄비에 넣는다. 더블크림을 붓고 저어준다. 아이싱설탕을 더하고 부글부글 끓게 한다.

2. 불을 끄고, 물기를 짜낸 젤라틴을 더하고 젤라틴이 녹을 때까지 저어준다. 혼합물을 8개의 작은 푸딩 틀에 나누어 넣고 식힌다. 냉장고에 6시간 동안 넣어 굳힌다.

3. 테이블에 내기 위해, 각각의 판나코타를 뒤집어 접시에 담는다. 각각에 페레로 로쉐 1개씩, 강판에 간 다크초콜릿, 골드 리프 조각으로 장식한다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 콩레시틴, 크림, 피스타치오