



Продукти за 6 броя:

200 гр [Нутела](#)

200 мл сметана 30%

100 мл пълномаслено прясно мляко

3 яйчни жълтъка

1 с.л. захар

Начин на приготвяне:

В купа разбийте леко жълтъците и захарта.

Загрейте до кипене сметаната и прясното мляко.

На тънка струя прибавете млечната към яйчната смес.

Разбърквайте непрекъснато с шпатула или бъркалка.

Изсипете сместа в огнеупорен съд и загрейте на среден огън.

Не позволявайте да завира и бъркайте непрекъснато.

Кремът трябва да се сгъсти и покрие обратната страна на лъжица.

Отстранете от огъня, оставете да се охлади 10 минути.

Добавете към него Нутелата и разбъркайте до гладкост.

Разпределете крема в 6 малки чашки или бурканчета.

Охладете до стайна температура, след това минимум 4 часа в хладилника.

Преди поднасяне, оставете десерта за 10 минути на стайна температура.

По желание гарнирайте с шоколадови стърготини, Нутела, сметана или лешници.