ANANAS-PANNA-COTTA



Menù-Zutaten

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Zutaten

3,5 l Frische Sahne

3,5 l Frische Vollmilch

700 g Frische Beeren

Ananas im Sirup

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Die in Scheiben geschnittene Ananas abtropfen lassen und den Saft beiseite stellen. Eine ganze Ananasscheibe auf den Boden der einzelnen Förmchen legen und die restlichen Scheiben in Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die Sahne und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen die Panna-Cotta-Mischung einrühren.
1 Minute lang auf dem Herd lassen, bis es wieder kocht. Vom Herd nehmen und den Ananassaft aus einer Packung hinzufügen. In kleine Förmchen füllen und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Ananaswürfeln und Beeren garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)