ERDBEER-PANNA-COTTA MIT MARACUJA-COULIS



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

30 g Coulis di Passion Fruit (Maracuja-Coulis) - DO0X

30 g Glassa alla fragola (Erdbeerglasur) - QA0

85 g Panna Cotta - DZ1

Zutaten

300 g Sahne

300 g Milch

6 Erdbeeren

n.B. Minze

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Panna Cotta durch Aufkochen von Milch und Sahne zubereiten. Sobald sie kocht, die Panna-Cotta-Zubereitung und die Erdbeerglasur hinzufügen. Mit einem Schneebesen umrühren und zum Kochen bringen. In die Förmchen gießen und abkühlen lassen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Beim Servieren die Maracuja-Coulis auf dem Tellerboden verteilen, die zubereitete Panna Cotta in die Mitte setzen und mit Erdbeeren und Minzblättern dekorieren.

© 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)