GEFÜLLTE PANNA COTTA MIT KASTANIEN



Menù-Zutaten

1 confezione Panna Cotta - DZ1

2 confezioni Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X

Zutaten

3,5 l Frische Sahne

3,5 l Frische Vollmilch

350 g Zartbitterschokolade

50 ml Rum

700 g Schokoladen-Ganache

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 84 Portionen

Sahne zusammen mit der Milch zum Kochen bringen. Das Panna-Cotta-Pulver mit einem Schneebesen einrühren und 1 Minute auf dem Herd lassen, sobald es wieder kocht. Die Masse in Einzelförmchen gießen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Kastanien mit Akazienhonig abtropfen lassen, grob zerdrücken und mit der Ganache-Creme mischen, die zuvor für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmt wurde. Nach Belieben 50 ml Rum hinzufügen. Nach 2 Stunden die Förmchen mit der Panna Cotta herausnehmen, in der Mitte jeder Portion eine Vertiefung schaffen und diese mit der Kastanien- und Ganache-Mischung füllen. Die entfernte Panna-Cotta-Masse in der Mikrowelle für einige Sekunden oder bei sehr niedriger Hitze für ein paar Minuten schmelzen. Die geschmolzene Masse über die gefüllten Desserts gießen, um sie zu versiegeln, und die Förmchen für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen. Die Förmchen auf einen Servierteller stürzen und mit einer ganzen Kastanie und gehobelten Zartbitterschokoladenspänen 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)