

GESTREIFTE PANNA COTTA MIT HEIDELBEEREN UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

7 g Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren) - A81X
7 g Glassa alla fragola (Erdbeerglasur) - QA0
90 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1

Zutaten

n.B. Waldfrüchte
n.B. Minze
n.B. Erdbeeren

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Zuerst nehmen wird die Panna Cotta und schütteln sie leicht. Ideal für die Zubereitung des klassischen Desserts nach dem traditionellen Rezept. Wir gießen sie in ein Gefäß. Mit dem Stabmixer verrühren wir das Produkt gleichmäßig. Nun aromatisieren wir einen Teil der Panna Cotta mit Erdbeerglasur. Wir verrühren die Glasur mit der Panna Cotta. Nun gießen wir sie in ein Glas. Wir geben die zuvor gemixte Garnitur mit Heidelbeeren zur Panna Cotta und verrühren alles mit dem Stabmixer. Nun gießen wir auch diese Masse in das Glas. Als letzte Schicht geben wir reine Panna Cotta ins Glas. Wir stellen sie im Kühlschrank bei 0–4 °C mindestens 8 Stunden kalt oder geben sie 20 Minuten lang bei -5 °C in den Schnellkühler #wirrichtentelleran Unser Dessert ist fertig.