

PANNA COTTA IM TÖPFCHEN



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

8 TÖPFCHEN

Èpannacotta Evolution mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 Töpfchen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Waldfrüchtegarnitur, frischen Waldfrüchten und den Minzblättern oder mit Schokoröllchen und Haselnussgranulat dekorieren

Menù-Zutaten

20 g Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086
50 g Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1
50 g Riccioli di cioccolato (Schokoröllchen) - 7087
810 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1

Zutaten

kleine Minzblätter
100 g frische Waldfrüchte