

PANNA COTTA IM TÖPFCHEN



Menù-Zutaten

- 1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X
- 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

Zutaten

- kleine Minzblätter
- 100 g frische Waldfrüchte

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 Waldfrüchtégarnitur, frischen Waldfrüchten und den Minzblättern oder mit Schokoröllchen und Haselnussgranulat dekorieren

Verarbeitung ohne Gluten