PANNA COTTA IN 5 SCHICHTEN



Menù-Zutaten

20 g Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1
20 g Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren) - A81X
20 g Garniture di more (Garnitur mit Brombeeren) - A91X
20 g Garniture di ribes (Garnitur mit Johannisbeeren) - A71X
3 Dosen Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X

Zutaten

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 24 Portionen (à ca. 100 g).
Die Dosen Èpannacotta sehr gut schütteln. Den Inhalt in einen großen Behälter leeren und ein paar Minuten mit einem Stabmixer verrühren. Die Masse in 5 gleich große Schüsseln verteilen. In 4 der Schüsseln jeweils eine der Garnituren Menù hinzufügen und wieder mit dem Stabmixer verrühren. Den Boden und den Rand einer runden 22-cm-Springform mit Klarsichtfolie auslegen. Die erste Schüssel mit der dunkelsten Èpannacotta eingießen und fest werden lassen. Die anderen Schichten nach und nach bis zur hellsten und zuletzt die weiße Schicht eingießen. Alles mindestens 8 Stunden im Kühlschrank und vor dem Stürzen mindestens eine weitere halbe Stunde im Tiefkühlschrank kühlen.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)