PANNA COTTA IN SCHOKOLADESAUCE

Menù-Zutaten

320 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

810 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1

Zutaten

n.B. Rote Johannisbeeren

n.B. Erdbeeren

n.B. Weiße Schokolade

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

8 PORTIONEN

Èpannacotta Evolution mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 Schalen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren mit der Schokoladenglasur, Erdbeeren, roten Johannisbeeren und weißer Schokolade 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)