

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.