

## PANNA COTTA IN SCHOKOLADESAUCE

---



### Menù-Zutaten

---

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X

320 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

### 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.

### Verarbeitung ohne Gluten

---