PANNA COTTA MIT ERDBEEREN UND BALSAMICO



Menù-Zutaten

140 g. Panna Cotta - DZ1

Glassa all'aceto balsamico (Balsamico-Essig-Glasur) - D20

Zutaten

n.B. Frische Erdbeeren

500 ml Frische Sahne

500 ml Frische Milch

n.B. Frische Minzblätter

n.B. Puderzucker

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Kochtopf die Sahne und Milch zum Kochen bringen, dann das Menù-Produkt für Panna Cotta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen schnell vermischen. Nochmals zwei Minuten aufkochen lassen und die Panna Cotta in Portionsförmchen füllen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Förmchen auf einzelne Dessertteller stürzen und mit fächerförmig geschnittenen frischen Erdbeeren sowie ein paar Minzblättern dekorieren. Mit einem Hauch Balsamico-Essig-Glasur abrunden und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Puderzucker verwenden, auf dessen Etikett der Hinweis „glutenfrei" angegeben ist.

© 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)