

PANNA COTTA MIT KAREMELL, ERDBEEREN UND WALDFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

100 g Zucchero caramellato (Karamell) - DN0
Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1

Zutaten

200 g Frische Waldfrüchte
150 g Puderzucker
Erdbeeren

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

FÜR 8 PORTIONEN

Èpannacotta mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 kleine Förmchen für Einzelpportionen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Panna Cotta aus der Form lösen und auf den Teller stürzen und mit Karamell, Waldfrüchten und kleinen Minzblättern dekorieren.