PANNA COTTA MIT KARAMELL, ERDBEEREN UND WALDFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

100 g Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X

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 Einzelportionen 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.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)