PANNA COTTA MIT KASTANIEN IN HONIG



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

200 g Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X

70 g. Panna Cotta - DZ1

q.b. Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

250 cl Frische Sahne

30 g Schlagsahne

300 cl Frische Milch

Zubereitung

Die Kastanien abgießen und im Mixer zerkleinern, dabei 50 cl Milch hinzufügen, um eine homogene Creme zu erhalten. In einer Kasserole die entstandene Creme mit der restlichen Milch und Sahne vermischen und zum Kochen bringen. Nach und nach das Panna-Cotta-Pulver hinzufügen und eine Minute lang aufkochen lassen. Die Panna Cotta in Einzelportionen abfüllen und nach dem Abkühlen über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne und karamellisiertem Zucker dekorieren.

© 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)