

PANNA COTTA MIT KASTANIEN IN HONIG



Menù-Zutaten

200 g Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X
70 g. Panna Cotta - DZ1
q.b. Zucchero caramellato (Karamell) - DNO

Zutaten

250 cl Frische Sahne
30 g Schlagsahne
300 cl Frische Milch

Chef: Monica Copetti

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.