PANNA COTTA MIT KASTANIENHERZ



Menù-Zutaten

140 g. Panna Cotta - DZ1

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

Zutaten

500 ml Frische Sahne

500 ml Milch

100 g Zartbitterschokolade

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Milch zum Kochen bringen, frische Sahne hinzufügen und das Menù-Produkt für Panna Cotta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Mit einem Schneebesen die Mischung schnell verrühren und in Portionsförmchen verteilen. Anschließend im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Kastanien grob hacken, zusammen mit ihrem Einlegeflüssigkeit. Die Zartbitterschokolade über dem Herd schmelzen und mit den gehackten Kastanien vermengen.

Nun die Mitte der Panna-Cotta-Portionen aushöhlen, um eine Vertiefung zu schaffen, die mit der Kastanien-Schokoladen-Mischung gefüllt wird. Die entfernte Panna Cotta im Mikrowellenherd schmelzen und auf die Oberfläche der Förmchen geben, um die Portionen zu verschließen.

Erneut im Kühlschrank ruhen lassen, bis sie serviert werden. Nach Belieben dekorieren und genießen.

Verarbeitung ohne Gluten

Schokolade verwenden, auf deren 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)