# PANNA COTTA MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE



## Menù-Zutaten

1 confezione Panna Cotta - DZ1

2 confezioni Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

## Zutaten

100 g Espresso-Kaffee

350 g Weiße Schokolade

3,5 l Frische Sahne

3,5 l Frische Vollmilch

**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Für 84 Portionen

Die Milch zusammen mit der Sahne zum Kochen bringen. Die Panna Cotta mit einem Schneebesen hinzufügen, erneut zum Kochen bringen und 1 Minute auf dem Herd lassen. Die Hälfte der Panna Cotta in schräg gestellte Gläser füllen und im Schnellkühler fest werden lassen. Die verbleibende Panna Cotta in zwei gleiche Teile teilen: zu einem Teil die Schokoladenglasur und zum anderen den Espresso hinzufügen. Wenn die Panna Cotta in den Gläsern fest geworden ist, die Schokoladen-Panna-Cotta darauf gießen, wieder in den Schnellkühler stellen und mit der Kaffeemischung wiederholen. Falls die noch zu gießende Panna Cotta während dieser Schritte fest wird, kurz für ein paar Sekunden in die Mikrowelle stellen oder bei niedriger Hitze für wenige Minuten erwärmen. Mit gehobelten Zartbitter- und Weißschokoladenstückchen dekorieren und servieren.

**© 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)