

PANNA COTTA MIT SCHOKOLADEGITTER



Menù-Zutaten

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1
n° 8 Jura assortito (Schokofiguren zum Garnieren) - 7088
n° 8 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

kleine Minzblätter
Himbeeren
100 g Bitterschokolade

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

8 PORTIONEN

Èpannacotta Evolution mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 Einzelportionen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit einem Spritzsack ein Gitter auf kugelige Formen spritzen. Mindestens eine halbe Stunde lang im Schnellkühler erhärten lassen. Die Panna cotta mit einer Jura-Schokofgur, einer Himbeere und einem Minzblatt dekorieren und zum Abschluss die Schokoladekuppel und den Schokostick daraufsetzen.