

PANNA COTTA MIT SCHOKOLADENGITTER



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

8 PORTIONEN

Épannacotta 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 Himbeere und einem Minzblatt dekorieren und zum Abschluss die Schokoladekuppel und den Schokostick daraufsetzen.

Menù-Zutaten

1 Dose Épannacotta (Panna Cotta) - LK1
n° 8 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

kleine Minzblätter
Himbeeren
100 g Bitterschokolade