

## PANNA COTTA MIT SCHOKOLADENGITTER



### Menù-Zutaten

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1  
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 Himbeere und einem Minzblatt dekorieren und zum Abschluss die Schokoladekuppel und den Schokostick daraufsetzen.