PANNA COTTA MIT SÜSSEN PISTAZIEN UND MEERSALZ AUS TRAPANI G.G.A.

Menù-Zutaten

140 g Panna Cotta - DZ1

n.B. Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

n.B. Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP (Süße Pistaziencreme mit Meersalz aus Trapani g.g.A,) - L60X

Zutaten

500 ml Milch

500 ml Frische Sahne

Schoko-Dekoration

Knusprige Karamell-Dekoration

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 8 Portionen

Für die Zubereitung der Panna Cotta Milch und Sahne zum Kochen bringen. Die Pulvermischung nach Packungsanweisung hinzufügen und schnell mit einem Schneebesen verrühren. Erneut aufkochen lassen und die Panna Cotta in Portionsförmchen füllen.

Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zum Servieren die Panna Cotta aus den Förmchen lösen, mit der süßen Pistaziencreme und den gehackten Pistazie garnieren und mit Schoko-Zungen und knusprigem Karamell garnieren.

© 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)