

## PANNA COTTA MIT WALDBEERENDEKORATION



### Menù-Zutaten

1 confezione Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1  
1 confezione Panna Cotta - DZ1

### Zutaten

n.B. Minzblätter  
500 g Frische Waldfrüchte  
3,5 l Frische Vollmilch  
3,5 l Frische Sahne

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

### Zubereitung

Für 84 Portionen

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen. Die Panna-Cotta-Mischung mit Hilfe eines Schneebesen einrühren und gut auflösen lassen. Erneut aufkochen und 1 Minute lang auf dem Herd stehen lassen. In die Förmchen gießen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit "Garnitur mit Waldfrüchten", frischen Beeren und Minzblättern garnieren. Um eine klassische Panna Cotta „besonders“ zu machen, können Sie (zu jeder ganzen Packung) Folgendes hinzufügen

Kaffee - 350 ml Espresso

Erdbeere - 350 g Menù-Erdbeer Glasur (QA0)

Schokolade - 350 g Menù-Schokoladenglasur (D30)

Pistazie - 300 g Menù reine Pistazienpaste (L30)

Kürbis - 400 g Menù-Kürbiscreme (ECOK)