

PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN



Menù-Zutaten

180 g Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten)
- AO1
600 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X
Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus
Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

n.B. Minze

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Gebrauch schütteln wir kräftig die Dose. Wir öffnen sie und gießen den Inhalt in einen Behälter.

Ideal für die Zubereitung des klassischen Desserts nach dem traditionellen Rezept. Sollten wir bemerken, dass das Produkt nicht gleichmäßig cremig ist, helfen wir mit einem Stabmixer nach. Nun füllen wir Förmchen mit jeweils 100 g Panna cotta. Wir stellen sie mindestens 8 Stunden bei 0–4 °C im Kühlschrank kalt.

Oder verwenden den Schnellkühler: 20 Minuten bei -5 °C

Nach der Kühlzeit nehmen wir unsere Panna cotta, die jetzt schön fest ist und garnieren sie mit Waldfrüchten, einem Minzblatt und einem Schokostick.

Unser Dessert ist fertig!

Verarbeitung ohne Gluten
