PANNACOTTA MIT SCHWARZEM TEE IN TOFFEE-SAUCE



Menù-Zutaten

140 g Panna Cotta - DZ1

n.B. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Pulverzubereitung für STREUSELKUCHEN „SBRISOLONA“) - LR1X

n.B. Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

n.B. Salz

50 g Butter

500 g Milch

650 g frische Sahne

2 teebeutel Earl Grey tee

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf 500 g frische Sahne zusammen mit der Milch und den Teebeuteln zum Kochen bringen. Dann vom Herd nehmen und die Flüssigkeit 15 Minuten lang ziehen lassen, damit sie das Teearoma annimmt. Die Teebeutel entfernen und die Pulverzubereitung von Menù einstreuen, Die Zutaten mit einem Schneebesen schnell durchmischen. Erneut zwei Minuten lang aufkochen und die Pannacotta dann in halbkugelförmige Förmchen für Einzelportionen gießen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Toffee-Soße zubereiten: dazu den Karamellzucker zusammen mit der Butter und einer Prise Salz erhitzen. Die restliche Sahne zugeben, die Soße aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Pannacotta aus den Förmchen stürzen und in der Mitte von Desserttellern anrichten. Mit der Toffee-Soße und dem zerkleinerten Streuselkuchen garnieren, der zuvor mit dem Menù-Produkt zubereitet wurde.

© 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)