# SCHOKOLADEN-RUM-PANNA-COTTA



## Menù-Zutaten

140 g. Panna Cotta - DZ1

250 g. Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X

## Zutaten

50 g Rum

150 g Zartbitterschokolade

500 g Frische Sahne

1000 g Milch

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf 500 g Milch und frische Sahne zum Kochen bringen, dann die Panna-Cotta-Mischung hinzugeben, mit einem Schneebesen schnell verrühren und vom Herd nehmen. Nun den Rum und 100 g gehackte Zartbitterschokolade einrühren, die Masse in Einzelportionsformen füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren das Halbgefrorene von Menù mit 500 g kalter Milch aufschlagen. Die Schokoladen-Rum-Panna-Cotta auf Tellern anrichten. Mit dem aufgeschlagenen Halbgefrorenem garnieren und mit Zartbitterschokoladenraspeln vervollständigen.

**© 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)