

PANNA COTTA IN SALSA CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1
320 g. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

q.b. Ribes
q.b. Fragole
q.b. Cioccolato bianco

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 porzioni

Lavorare èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 coppe. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio decorare con glassa al cioccolato, fragole, ribes e cioccolato bianco.