



SCHOKOLADE-NUSS PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 g Milkschokolade Voll-Nuss, geschmolzen

150 ml Milch

1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren.
2. Masse in Förmchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Nach Belieben dekorieren.