



SCHOKOLADE PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Mascarpone

100 g Zucker

10 g Vanilleextrakt

60 g Valrhona Schokolade 70 % Kakao, geschmolzen

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Vanilleextrakt dazumischen. Geschmolzene Valrhona Schokolade zügig unterrühren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4-8 Stunden kühlen.