



SCHOKOLADE PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



10



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

180 ml Milch

40 g Zucker

60 g Zartbitterschokolade 68 % Kakao, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Milch und Zucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade zügig unterrühren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.