



# SCHOKOLADE PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**360 ml** Milch

**80 g** Zucker

**160 g** Zartbitterschokolade 68 % Kakao, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

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