



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.