



MILCHSCHOKOLADE-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Perfekte Konsistenz



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

600 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Rio Briati Mascarpone

100 g Zucker

10 g Vanillezucker

120 g Milkschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Rio Briati Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mit einem Stabmixer glatt mixen. Geschmolzene Milkschokolade unterziehen.
2. Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren aus den Förmchen stürzen und nach Belieben dekorieren.