



SCHOKOLADE-NUSS PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Milkschokolade Voll-Nuß, fondu

150 ml Lait

1 cs Sucre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren.
2. Masse in Förmchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Nach Belieben dekorieren.