



# SCHOKOLADE PANNA COTTA



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Mascarpone

**100 g** Sucre

**10 g** Vanilleextrakt

**60 g** Valrhona Schokolade 70 % Kakao, fondu

**250 g** , réfrigéré

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Vanilleextrakt dazumischen. Geschmolzene Valrhona Schokolade zügig unterrühren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 4-8 Stunden kühlen.