



SCHOKOLADE PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

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



10



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 ml Lait

40 g Sucre

60 g Zartbitterschokolade 68 % Kakao, fondu

PRÉPARATION

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