



SCHOKOLADE PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

360 ml Lait

80 g Sucre

160 g Zartbitterschokolade 68 % Kakao, fondu

PRÉPARATION

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