



MILCHSCHOKOLADE-PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Rio Briati Mascarpone

100 g Sucre

10 g Sucre vanillé

120 g Milkschokolade, fondu

PRÉPARATION

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.