



# SCHOKOLADE-NUSS PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**120 g** Milkschokolade Voll-Nuß, geschmolzen

**150 ml** Milch

**1 EL** Zucker

## ZUBEREITUNG

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.