



# SCHOKOLADE PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**180 ml** Milch

**40 g** Zucker

**60 g** Zartbitterschokolade 68 % Kakao, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

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.