



PANNA COTTA AU CHOCOLAT ET AUX NOIX



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Bonne stabilité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Chocolat au lait avec noisettes entières, fondu

150 ml Lait

1 cs Sucre

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le chocolat fondu, le lait et le sucre et bien mélanger.
2. Répartir la masse dans des coupes à dessert ou des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Décorer selon votre convenance.