



PANNA COTTA AU CHOCOLAT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 ml Lait

40 g Sucre

60 g Chocolat noir/ cacao, fondu

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu' à l'obtention d'une masse lisse. Y ajouter le lait et le sucre puis bien mélanger. Faire fondre rapidement le chocolat, tout en le remuant.
2. Verser, la préparation dans les formes et réfrigérer pendant au moins 4 heures.