



SCHOKOLADE-NUSS PANNA COTTA



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



sempliment

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

120 g Cioccolato al latte con nocciole intere,

150 Latte

1 Zucchero

PREPARAZIONE

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.