

Das  
sahnige  
Dessert!



HaWe



Frühling/Sommer-  
Saisonartikel:

- Klassik CL
- Pfefferminz CL
- Zitrone CL
- Kaffee CL
- Orange CL

Neue  
Sorten!

- ohne deklarations-  
pflichtige Zusatz-  
stoffe (CL)
- glutenfrei

# Panna Cotta

## „Exquisit“ CL

Ein echt italienischer Klassiker: Das sahnige Dessert mit feiner Vanillenote veredelt, schmeckt besonders im Frühling und Sommer. Ob als Klassik oder in unseren neuen Geschmackssorten Pfefferminz, Zitrone, Kaffee oder Orange – Panna Cotta ist ein wahrer Leckerbissen zum Dessert!

### Zubereitung:

Die gewünschte Menge Sahne und Milch in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Das Pulver hinzufügen und gut verrühren. Ca. 1 Minute bei schwacher Hitze aufkochen lassen. Das Dessert ist nach der Zubereitung relativ dünnflüssig und lässt sich gut portionieren. In Portionen abfüllen und abkühlen lassen.

100 g pro 500 ml Milch und 500 ml Sahne ergeben 1,1 Liter verzehrfertige Zubereitung.