PANNA COTTA

backaldrin®

b

PANNA COTTA

KO 617

Tipp

Auf einen Dessertteller mit Fruchtsauce und Erdbeeren dekorieren.

Panna Cotta

1,000 kg Schlagobers
0,150 kg **Sahnissimo® Neutral** (2874)
0,006 kg **Vanille Aroma** (1365)
1,156 kg Panna Cotta

Beim Dessert im Glas ist es von Vorteil, die Menge an **Sahnissimo® Neutral** (2874) auf 0,100 kg zu reduzieren.

Herstellung

Obers mit **Vanille Aroma** (1365) oder Vanilleschoten/ Vanille Bourbone kurz aufkochen. **Sahnissimo® Neutral** (2874) gut unterrühren. In passende Formen füllen und auskühlen lassen. Abschließend Panna Cotta vorsichtig auf einen Teller stürzen oder im Glas servieren. Nach Wunsch ausfertigen.

Ideal für kreative Dessert-Träume

Mit **Sahnissimo®** sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie Dessert-Kreationen mit Fruchtlikören, pürierten Früchten, Obstbränden oder einem Fruchtsirup Ihrer Wahl. Bitte beachten Sie, dass bei flüssigen Zutaten die Wassermenge entsprechend reduziert werden muss. **Sahnissimo®** eignet sich ausgezeichnet zum Stabilisieren von Fruchtsaucen, Pürees, Fruchtsäften. Auch Fruchtgelees können damit verfeinert werden. **Sahnissimo®** unterstreicht ebenso den natürlichen Geschmack von Fruchtfüllen. Selbst bei den meisten säurehaltigen Früchten funktioniert **Sahnissimo®** einwandfrei, mit Ausnahme von Kiwi.