



3-farbige Panna Cotta



Zutaten (10 Personen)

0,50	Verkaufseinheit	Carte d' Or® Panna Cotta 1 x 0.80 kg
0,50	l	Milch
0,50	l	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
1,00	dl	Carte d' Or® Erdbeer Topping 1.20 kg
1,00	dl	Carte d' Or® Mango-Aprikose Topping 1.20 kg
1,00	dl	Carte d' Or® Waldfrucht Topping 1.20 kg
100,00	g	Himbeeren frisch
100,00	g	Waldbeeren lose gefroren
20,00	g	Zitronenmelisse

Zubereitung

Vorbereitung:

- Panna cotta nach Anleitung zubereiten und in 3 Teile portionieren
- ein Teil mit Erdbeertopping, den 2. mit Aprikosen-Mangotopping färben, und in Terrinenformen abfüllen
- zwischen den einzelnen Schichten die Formen kurz in den Tiefkühler stellen, damit diese anziehen

Zubereitung:

- Terrine stürzen und in Tranchen schneiden
- Mit Waldbeertopping, Beeren und Melissenblätter garnieren