



Panna cotta al cacao con frutti di bosco

Dosaggio

Panna Fresca	500 ml
Latte fresco intero	500 ml
Preparato 'Per Panna cotta al Cacao'	200 g
Topping Frutti di Bosco	q.b.
Frutti di Bosco Surgelati	q.b.



Preparazione

Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione, mescolando. Lasciar bollire per 1-2 minuti.

Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero (0-4°C) per almeno 3 ore.

Decorare con Topping ai Frutti di Bosco e con Frutti di Bosco surgelati.