

## Panna Cotta

Wir bringen den italienischen Desserttraum auf den Teller - vegan und ohne komplizierte Zubereitung.

Noch hinzuzufügen: 250ml Milch, 250ml Sahne, 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. 250ml (pflanzliche\*\*) Milch und 250ml Sahne (oder pflanzlichen Sahneersatz\*\*) abmessen.
2. 100ml von dieser (kalten) Milch mit Dessertpulver anrühren.
3. Übrige Milch und Sahne mit 2 EL Zucker zum Kochen bringen.
4. Topf von der Kochstelle nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren.
5. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen.
6. Anschließend in eine Schale geben, auskühlen lassen und bei Bedarf stützen.

\*\*Konsistenz kann bei pflanzlichen Alternativen abweichen

Tipp: Unsere Panna Cotta schmeckt verfeinert mit unserem Erdbeersirup besonders lecker.

Inhalt: 33g

**Zutaten:** Maisstärke\*, Agar Agar\*, gemahlene Vanille\* 0,5 %, Meersalz.

\*aus ökologischem Anbau

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Durchschnittliche Nährwerte  | je 100 g           |
| Brennwert                    | 1473 kJ (344 kcal) |
| Fett                         | < 0,5 g            |
| -davon gesättigte Fettsäuren | < 0,1 g            |
| Kohlenhydrate                | 86 g               |
| -davon Zucker                | < 0,5 g            |
| Ballaststoffe                | 1,5 g              |
| Eiweiß                       | < 0,5 g            |
| Salz <sup>2)</sup>           | 0,6 g              |

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.



### Sensorik & Qualitätsparameter

**Allergene:** Keine

Enthaltene Rohstoffe

- Vanille

Empfohlene Gebindegrößen