

PANNA COTTA

FRA ORKLA FOODS PARTNER





Mocca panna cotta

INGREDIENSER:

(10 porsjoner)

210 g TORO Panna Cotta

1 l H-melk

0,25 l kremfløte

8 g instant kaffe pulver

Mokkabønner

10 g kakao pulver

FREMGANGSMÅTE:

1. Ha pulver, melk og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Bland i kakao og kaffe pulver, rør til alt er oppløst
3. Fordel i porsjon former og avkjøl 3-4 timer.
4. Pynt med hakkede mokkabønner og et dryss melis.



EPD 1767623



Panna cotta med kirsebærkompott

INGREDIENSER:

(10 porsjoner)

210 g TORO Panna Cotta

1 l H-melk

0,25 l kremfløte

650 g Nora Kirsebærkompott

65 g mandelflan røstet

Mokkabønner

FREMGANGSMÅTE:

1. Ha pulver, melk og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Fordel i porsjon former slik at du få plass til kompotten på toppen.
3. Avkjøl 3-4 timer.
4. Fordel Kirsebærkompott på toppen og pynt med raspet sjokolade.





Kokos panna cotta med hvitsjokolade

INGREDIENSER:

(10 porsjoner)

210 g TORO Panna Cotta

1 l H-melk

0,25 l kremfløte

40 g kokos masse

2 g limeskall, raspet

40 g hvit sjokolade, hakket

FREMGANSMÅTE:

1. Ha pulver, melk og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Bland i den hvite sjokoladen og rør til den er helt smeltet.
3. Fordel i porsjon former og avkjøl 3-4 timer.
4. Pynt med røstet kokos flak og raspet limeskall.



EPD 1767623