

Choco-Brownies Glace mit Ingwer Panna Cotta



Rezept für 10 Personen

Zutaten

Leichte Ingwer Panna Cotta:

250 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Emmi Vollmilch
50 g Zucker
50 g Limettensaft
100 g kandierter Ingwer

10 Stk Kugel Emmi Glace Creazione Choco-Brownies Rahmglace

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem Stabmixer aufschäumen und in Gläser (z.B. Sekt Gläser) füllen.
2. Kühlen und mit Choco Brownies Glace abschliessen.
3. Dekorieren mit Kräutern und Schokoladendekor.

Tipp:

Ein frisches Brownie dazu ist ein Genuss.