



Dessert med TORO Panna cotta



PANNA COTTA MED APRIKOSKOMPOTT

TORO

Ingredienser:

1767623	TORO Panna cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,25 l
5728670	Nora Aprikoskompott	650 g
	Mandelflan røstet	65 g

Tilberedning:

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 aprikoskompott på toppen og pynt med røstede mandelflan.

13 PORSJONER

MOCCA PANNA COTTA

TORO

Ingredienser:

1767623	TORO Panna cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,25 l
	Kakao pulver	10 g
	Instant Kaffe pulver	8 g
	Mokkabønner	

Tilberedning:

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.

13 PORSJONER

TIRAMISU PANNA COTTA

TORO**13 PORSJONER**

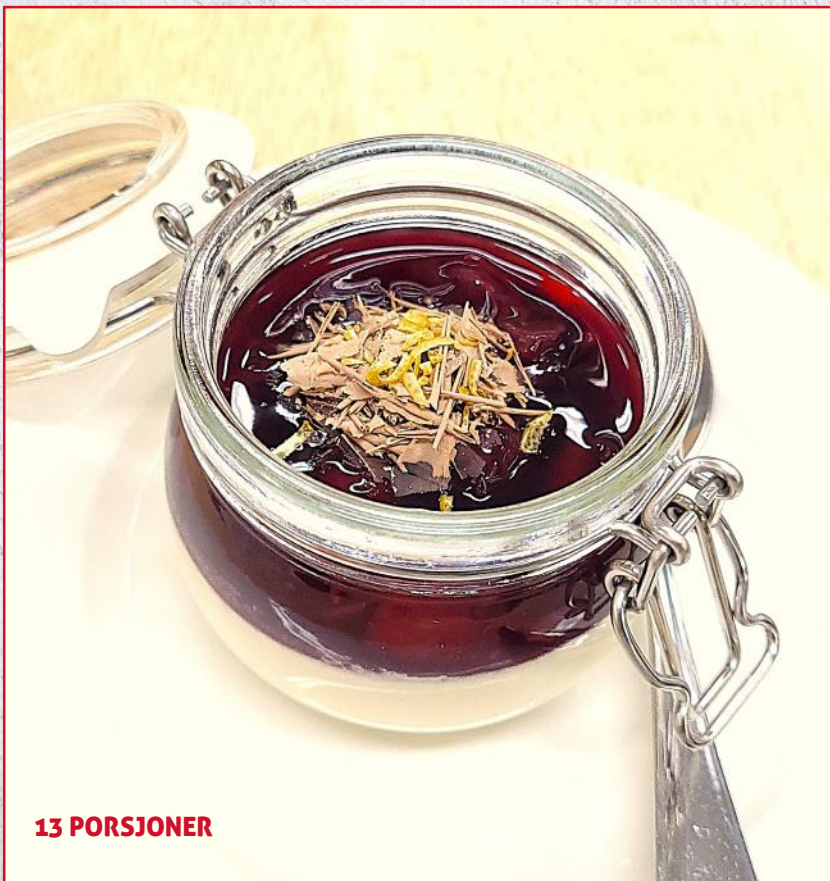
Ingredienser:

1767623	TORO Panna cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,125 l
	Mascarpone ost	125 g
	Sitronskall raspet	6 g
	Kakao pulver	

Tilberedning:

1. Ha pulver, melk og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Bland i mascarpone ost og raspet sitronskall rør godt til alt en jevn blanding.
3. Fordel i porsjon former og avkjøl 3-4 timer.
4. Dryss over kakao pulver og pynt med raspet sjokolade.

PANNA COTTA MED KIRSEBÆRKOMPOTT

TORO**13 PORSJONER**

Ingredienser:

1767623	TORO Panna cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,25 l
2487577	Nora Kirsebærkompott	650 g
	Mandelflan røstet	65 g

Tilberedning:

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.

YOGHURT PANNA COTTA

TORO**13 PORSJONER**

Ingredienser:

1767623	TORO Panna cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,125 l
	Naturell Yoghurt	125 g
	Limeskall raspet	6 g
	Honning	30 g

Tilberedning:

1. Ha pulver, melk og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Bland i yoghurt, honning og raspet limeskall rør godt til alt en jevn blanding.
3. Fordel i porsjon former og avkjøl
Pynt med tørket ananas, raspet sitronskall og røstede mandler.

KOKOS PANNA COTTA MED HVITSJOKOLADE

TORO**13 PORSJONER**

Ingredienser:

1767623	TORO Panna Cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,25 l
	Kokos masse	40 g
	Limeskall raspet	2 g
	Hvit sjokolade hakket	40 g

Tilberedning:

1. Ha pulver, melk, fløte og kokos 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.

PANNA COTTA MED NUGATTI

TORO



Ingredienser:

1767623	TORO Panna Cotta	210 g
	H melk	1 l
	Kremfløte	0,25 l
544650	Nugatti Original	40 g
	Røstede Hasselnøtter	
	Raspet Sjokolade	

Tilberedning:

1. Ha pulver, melk, og fløte i en kasserolle. Kokk opp under omrøring.
2. Bland i nugatti rør til den er helt smeltet.
3. Fordel i porsjon former og avkjøl
4. 3-4 timer.
5. Pynt med røstet hasselnøtter og raspet sjokolade.

13 PORSJONER

TORO

Dessert med TORO Panna cotta