



Das Dessert ... fürs Café, fürs Büro und für unterwegs!

Die Basis:

Panna Cotta, die gekochte Sahne, mit [Germania B.V.S.](#)

- Abwandlung durch Aroma-, Gewürz- oder Likörzugabe
- oder als Frucht – Panna Cotta mit pürierten Früchten

Panna cotta

Sahne	1.000 g
Zucker	100 g
B.V.S.	60-65 g

Das Topping:

Eine Dessertsoße mit [Germania Kirschsaftbinder](#)

- bei Konservenfrüchten als Kaltsaftbinder
- oder gekocht bei frischen und TK-Früchten

Dessertsoße -Kirsche-

Kirsch-Saftbinder	75 g
Zucker	500 g
Wasser	1.000 g
Kirschen abgetropft	1.000 g

Die Deko:

Es muss *crunchig* sein! Wir haben Zimtstreusel gewählt

- auch denkbar sind zerstoßene Kekse oder Brösel
- vielleicht in Kombi mit Nüssen oder Saaten

TIPPs:

- übers Jahr mit saisonal wechselnden Fruchtgrützen arbeiten
- als Topping mal Vanille- oder Schokosoße mit [Germania Füllkrem](#)
- das Dessert für unterwegs im Feinkost- oder Recup-Becher



Noch Fragen? Noch mehr Ideen?
Ein kostenloses Produktmuster?

info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp

