
**CREMIG,
KÖSTLICH, FEIN!**



byodo

BIO VOM FEINSTEN.

PANNA COTTA AN FRUCHTSPIEGEL

ZUTATEN

- Byodo Panna Cotta
- 500 g Erdbeeren
- 40 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Byodo Crema di Balsamico
- Minzeblätter

ZUBEREITUNG

Byodo Panna Cotta wie auf der Packung beschrieben zubereiten. Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren (4 schöne Früchte zum Garnieren zurückbehalten) waschen, putzen und mit Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und auf kalte Teller gießen. Panna Cotta darauf stürzen und mit den restlichen Beeren, Crema di Balsamico und Minzeblättchen garnieren. Alternativ können Sie statt der Erdbeeren im Herbst frische Waldbeeren verwenden.

UNSER TIPP!

Verfeinern Sie unseren Panna Cotta je nach Belieben mit 1 TL „Sissis Sünd“ von Herbaria. Abkühlen, stürzen und mit leicht gedünsteten Apfelspalten sowie unserer Crema di Balsamico anrichten – ein echter Geheimtipp!



byodo

WWW.BYODO.DE