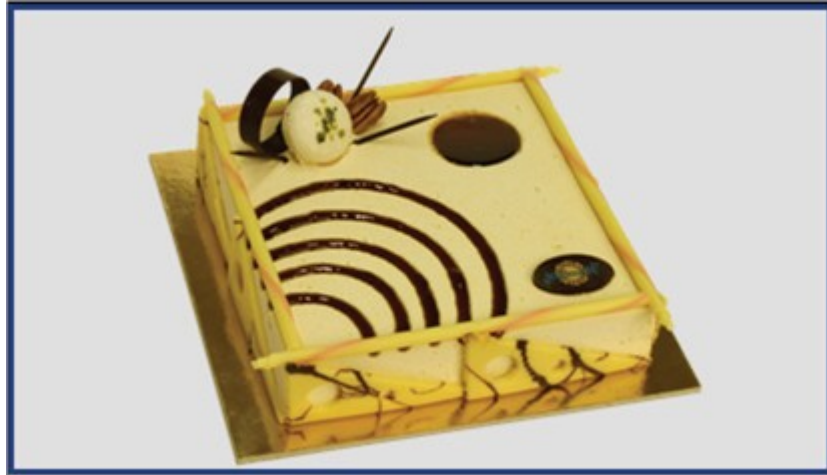


Panna Cotta al Cream Caramel



Ingredienti:

1 kg di Panna
300 g di Aladin Nutman
50 g di pasta Panna Cotta Nutman
100 g di variegato Caramellate Nutman
Q.B. di Top decorelle Cream Caramel Nutman
Q.B. di Bagna analcolica Vaniglia Nutman
Q.B. di pan di spagna

Preparazione:

Montare uniformemente panna, Aladin e pasta Panna cotta. Nel frattempo preparare due quadrati di pan di spagna imbevuti in precedenza con la bagna Vaniglia. Ricoprirli con uno strato di variegato Caramellate intervallandoli al composto precedente e abbattere per 10 minuti. Usare il topping cream caramel per riempire le striature dello stampo. Riabbattere e decorare a piacimento.