

# beleaf in incredible creaminess!

## BELEAF PANNA COTTA

Der Dessertklassiker, wie immer!  
Cremig, vegan und laktosefrei.



FETT-  
REDUZIERT

laktosefrei  
sans lactose



## SO WIRDS GEMACHT

- 1 Cream Alternative, Zucker, Vanille und Agar-Agar in einer Pfanne aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.
- 2 Masse in Massbecher abgiessen und Yogurt Alternative begeben.
- 3 In Gläsli abfüllen und im Kühlschrank 3-4 Stunden auskühlen lassen.
- 4 Beliebig mit frischen Früchten garnieren und servieren.

## ZUTATEN

4 Portionen à 1.5 dl

2 dl beleaf Cream  
Alternative

40 g Zucker

4 g Agar-Agar

Wenig Vanille

180 g beleaf Yogurt  
Alternative



beleaf – Emmi Food Service  
emmi-food-service.ch

Entdecke weitere beleaf Produkte!

