



## HUG Luzerner Hüppen mit Panna Cotta Terrine mit Marroni, Vanille-Glace und Beeren-Salat

Ein exklusives HUG Dessert – in Zusammenarbeit mit Lusso Foods



Rezept mit HUG Luzerner Hüppen für 10 Personen

### Zutaten

- 10 Bûche Panna Cotta
- 350 g Marroni-Pürree mit Kirsch Rollen
- 10 Kugeln Vanille
- Dekoration:  
Pfefferminze, frisch



### Zubereitung:

Die Bûche Panna-Cotta mit einem heissen Messer V-Förmig einschneiden, mit Marronipürree einstreichen und den Spickel wieder einsetzen. Mit dem restlichen Vermicelles chemisieren und schräg in Stück schneiden. Beerenmischung mit etwas Zucker marinieren und neben der Tranche anrichten. Vanilleglace aufsetzen und mit Minze und Luzerner Hüppen garnieren.

