



KOKOS PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTION

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 ml Kokosmilch

80 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Rahm-Basis glatt rühren.
2. Kokosmilch, Zucker und Vanillemark dazumischen.
3. Die Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Kurz vor dem Servieren stürzen und mit Obstsalat oder frischen exotischen Früchten garnieren.