



BIRNEN-PANNA COTTA MIT BLAUSCHIMMELKÄSESCHAUM UND WALNUSSDRAGEE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

330 g	QimiQ Rahm-Basis
280 g	Boscs Flaschenbirne(n)
	Butter, nach Bedarf
	Brauner Zucker, nach Bedarf
50 g	Zucker
50 g	Birnenlikör
50 ml	Zitronensaft

FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSESCHAUM

198 g	QimiQ Whip Konditorcreme
312 g	Blauschimmelkäse
325 g	Milch
170 g	Mayonnaise 80 % Fett
10 ml	Zitronensaft

FÜR DIE WALNÜSSE

100 g	Baumnüsse, halbiert
25	Zucker
10 ml	Wasser
5 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Für das Panna Cotta: Birnen pochieren und in kleine Stücke schneiden. In Butter und brauner Zucker ansautieren und auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic mit dem Zucker, Likör und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Birnenwürfel unterheben.
3. In Formen oder Gläser dressieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für den Blauschimmelkäseschaum: Käse, Milch, Mayonnaise und Zitronensaft zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. QimiQ Whip dazugeben und glatt rühren.
6. Mischung in einen 1 L iSi Gourmet Whip füllen, 2 Sahnepapseln aufdrehen und gut schütteln. Ca. 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren noch einmal gut schütteln.
7. Für die Walnüsse: Walnüsse anrösten. Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Walnüsse dazugeben und rühren bis die Walnüsse ummantelt sind. Butter einrühren und auskühlen lassen.
8. Panna Cotta mit dem Espuma und den Walnüssen servieren.