



ZIEGENKÄSE PANNA COTTA



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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

200 g QimiQ Rahm-Basis

300 g Chèvre Ziegenkäse

80 g Buttermilch

60 g Honig

ZUM GARNIEREN

Chèvre Ziegenkäse, zerbröseln

Kräutermischung, fein gehackt

Mandeln, gehobelt

Honig, zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Ziegenkäse, Buttermilch und Honig fein pürieren.
2. Masse in Förmchen oder in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Mit zerbröseltem Ziegenkäse, Kräutern, gehobelten Mandeln und Honig garnieren.