



POPCORN 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

90 g	Popcorn, Körner
30 g	Pflanzenöl
250 g	Milch
500 g	QimiQ Rahm-Basis
25 g	Zucker
2 g	Salz
60 g	Weisse Schokolade, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Popcorn mit Öl zubereiten.
2. Milch mit QimiQ Classic, Zucker und Salz aufwärmen. Popcorn darin 30 Minuten einweichen. Sieben, 750 g Flüssigkeit auffangen (etwas Milch zugeben, falls notwendig).
3. Flüssigkeit aufwärmen und mixen. Schokolade dazugeben und schmelzen lassen.
4. In Förmchen oder in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren, z.B. mit caramellisiertem Popcorn, Erdnusskrokant und Schokoladenedekor.