



BASILIKUM 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

600 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 ml Milch

100 g Zucker

75 g Basilikumblätter, blanchiert

Zitronenschale, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer glattmixen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).