



ORANGEN PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

65 g Naturjogurt

1 Orange(n), Saft davon

30 g Zucker

1 cl Grand Marnier

1 Vanilleschote(n), Mark davon

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Panna Cotta auf Dessertteller stürzen, nach Belieben dekorieren und servieren.