



WHISKY SOUR PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

30 ml Zitronensaft

30 g Zucker

30 ml Wasser

10 g Angostura Bitter

FÜR DEN WHISKY SOUR COCKTAIL

50 g Rye Whisky

25 ml Zitronensaft

15 g Zuckersirup 2:1

30 g Eiweiss (optional)

22 ml Rotwein

ZUBEREITUNG

1. Für das Panna Cotta. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen, in Förmchen füllen und gut durchkühlen lassen.
2. Aus den Förmchen stürzen und zur Seite stellen.
3. Für den Whisky Sour Cocktail: Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß und Eiswürfel zusammen in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln.
4. Panna Cotta in Gläser geben und mit dem Whisky Sour Cocktail auffüllen.
5. Rotwein langsam eingießen.