



# 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.