



FRUCHT PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FRUCHTFÜLLE

80 g	Zucker
200 g	Fruchtpüree Erdbeere
1 g	Kardamom
1 Scheibe	Ingwerknolle
1 EL	Stärke, z.B. Maizena
2	Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht
300 g	Erdbeeren, gewürfelt
1 g	Minze, frisch

FÜR DIE PANNA COTTA

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Mascarpone
65 g	Zucker
2 g	Orangenschale
2 g	Vanillezucker

ZUM GARNIEREN

60 g	Himbeere(n), frisch
60 g	Heidelbeeren, frisch

ZUBEREITUNG

1. Für die Fruchtfülle: Zucker karamellisieren, mit Erdbeerpüree aufgießen und die Gewürze zugeben. Etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen.
2. Mit Maizena abbinden. Eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen. Etwas auskühlen lassen.
3. Erdbeerwürfel und Minze einrühren. In kleine Förmchen abfüllen, und tiefkühlen.
4. Für die Panna Cotta ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen.
5. Förmchen zur Hälfte mit der QimiQ Masse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit der restlichen QimiQ Masse bedecken. Gut kühlen.
6. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Vanilleschaum und frischen Beeren garniert servieren.