



PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 ml Milch

80 g Zucker

0.5 Vanilleschote(n)

125 g Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und das herausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Die Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).