



WALDBEER-JOGURT-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Beeren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WALDBEERCREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Waldbeeren

70 g Zucker

FÜR DIE JOGURTCREME

250 g QimiQ Rahm-Basis

150 g Naturjogurt

60 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Waldbeercreme: QimiQ mit Waldbeeren und Zucker zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in die vorbereitete Terrinenform füllen.
3. Für die Jogurtcreme: QimiQ glatt rühren. Jogurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen und gleichmäßig auf der Waldbeercreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, mit frischen Waldbeeren anrichten und nach Belieben dekorieren.