



VANILLE-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

4 EL Zucker

250 ml Milch

100 ml Karamellsirup

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Milch dazumischen.
2. Karamellsirup auf dem Boden der vorbereiteten Förmchen verteilen.
3. Creme in die Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Vor dem Servieren die Creme aus den Förmchen stürzen.