



SCHOKOLADE PANNA COTTA MIT BALSAMICOKIRSCHEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

100 ml Milch

1 EL, gehäuft Zucker

FÜR DIE BALSAMICOKIRSCHEN

1 EL Zucker

200 ml Portwein

1 EL Balsamico Essig

300 g Kirschen, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Für die Panna Cotta ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren. Masse in Förmchen oder Gläser (à ca. 100 ml Inhalt) füllen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
2. Für die Balsamicokirschen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Balsamicoessig und Kirschen dazugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Auskühlen lassen.
3. Vor dem Servieren Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen. Panna Cotta mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen, auf die Dessertteller stürzen und mit die Balsamicokirschen garniert servieren.