



# BASILIKUM PANNA COTTA

## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 ml** Lait

**80 g** Sucre

**50 g** Basilikumblätter, blanchiert

Zitronenschale, râpée

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer glattmischen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).