



BASILIKUM PANNA COTTA

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 ml Lait

100 g Sucre

75 g Basilikumblätter, blanchiert

Zitronenschale, râpée

PRÉPARATION

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