



ORANGEN PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

65 g Yogourt nature

1 Orange(s), le jus

30 g Sucre

1 cl Grand Marnier

1 Gousse(s) de vanille, pulpe

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Panna Cotta auf Dessertteller stürzen, nach Belieben dekorieren und servieren.