



FRUCHT-PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE FRUCHTFÜLLE

80 g	Sucre
200 g	Fruchtpüree Erdbeere
1 g	Kardamom
1 Scheibe	Gingembre frais
1 cs	Fécule de maïs
2	, eingeweicht
300 g	Fraises, coupé en dés
1 g	Menthe, frais

FÜR DIE PANNA COTTA

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Mascarpone
65 g	Sucre
2 g	Zeste d'orange
2 g	Sucre vanillé

ZUM GARNIEREN

60 g	Framboise(s), frais
60 g	Heidelbeeren, frais

PRÉPARATION

1. Für die Fruchtfülle: Zucker karamellisieren, mit Erdbeerpüree aufgießen und die Gewürze dazugeben. Etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen.
2. Mit Maisstärke abbinden. Eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen. Etwas auskühlen lassen.
3. Erdbeerwürfel und Minze einrühren. In kleine Förmchen abfüllen, und tiefkühlen.
4. Für die Panna Cotta: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker dazumischen.
5. Förmchen zur Hälfte mit der QimiQ Masse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit der restlichen QimiQ Masse bedecken. Gut durchkühlen lassen.
6. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Vanilleschaum und frischen Beeren garniert servieren.