



# PANNA COTTA



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



10



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**250 ml** Lait

**80 g** Sucre

**0.5** Gousse(s) de vanille

**125 g** Fruits, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und das herausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Die Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.