



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.