



# WALDBEER-JOGHURT-PANNA COTTA



## QimiQ AVANTAGES

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Beeren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE WALDBEERCREME

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

**150 g** Waldbeeren

**70 g** Sucre

### FÜR DIE JOGHURTCREME

**250 g** QimiQ Base crème

**150 g** Yogourt nature

**60 g** Sucre

**0.5** Citron(s), le jus

## PRÉPARATION

1. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Waldbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic mit Waldbeeren und Zucker zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in die vorbereitete Terrinenform füllen.
3. Für die Joghurtcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen und gleichmäßig auf der Waldbeercreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, mit frischen Waldbeeren anrichten und nach Belieben dekorieren.