



AVOCADO PANNA COTTA MIT SHRIMPS



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Avocat(s), pelée

4 Limette(s), jus et zeste finement râpé

4 cs Sauce chili, douce

Sel et poivre

12 Shrimps

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Avocado, Limettensaft und -schale und Chillisauce zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Panna Cotta Masse in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Mit Shrimps, Sprossen und Gurkenscheiben garnieren und servieren.