



# KOKOS-PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTION

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**150 ml** Kokosmilch

**80 g** Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kokosmilch, Zucker und Vanillemark dazumischen.
3. Die Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Kurz vor dem Servieren stürzen und mit Obstsalat oder frischen exotischen Früchten garnieren.