



VANILLEKIPFERL-PANNA COTTA MIT PORTWEINFEIGEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE PANNA COTTA

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Vanillekipferl, zerbröselt

80 ml Milch

1 Vanilleschote(n), Mark davon

20 g Zucker

FÜR DIE PORTWEINFEIGEN

40 g Zucker

40 ml Portwein

Zimt

4 g Maisstärke

8 Feigen

ZUBEREITUNG

1. Für die Panna Cotta: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Masse in Gläser oder Dariolformen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Für die Portweifeigen: Zucker karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Maisstärke mit etwas kalter Flüssigkeit anrühren, in die Karamellsauce einrühren, nochmals aufkochen und die Feigen dazugeben.
4. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Portweifeigen garniert servieren.