



BASILIKUM PANNA COTTA

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 ml Milch

80 g Zucker

50 g Basilikumblätter, blanchiert

Zitronenschale, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer glattmischen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).