



# 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 glattmixen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).