



# BASILIKUM PANNA COTTA

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Garantiert stabil und kompakt
- Zeit- und Ressourcenersparnis
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**600 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 ml** Milch

**100 g** Zucker

**75 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).