



# ORANGEN PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**65 g** Naturjoghurt

**1** Orange(n), Saft davon

**30 g** Zucker

**1 cl** Grand Marnier

**1** Vanilleschote(n), Mark davon

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. In Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Panna Cotta auf Dessertteller stürzen, nach Belieben dekorieren und servieren.