



# FRUCHT-PANNA COTTA MIT VANILLESCHAUM



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE FRUCHTFÜLLE

<b>100 g</b>	Zucker
<b>300 ml</b>	Orangensaft
<b>1 kleine</b>	Zimtrinde
<b>1</b>	Sternanis
<b>1 Scheibe</b>	Ingwerknolle
<b>2</b>	Gewürznelken
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>1</b>	Ananas, gewürfelt
<b>1 EL</b>	Maisstärke
<b>6 g</b>	Gelatine

### FÜR DIE PANNA COTTA

<b>600 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>80 g</b>	Mascarpone
<b>65 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Orangenschale
<b>2 g</b>	Vanillezucker

### FÜR DEN VANILLESCHAUM

<b>120 g</b>	QimiQ Classic Vanille
<b>60 g</b>	Pasteurisiertes Eigelb
<b>300</b>	Schlagobers 36 % Fett
<b>100 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>65 g</b>	Zucker
<b>25 ml</b>	Eierlikör

### ZUM GARNIEREN

<b>60 g</b>	Himbeere(n), frisch
<b>60 g</b>	Heidelbeeren, frisch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Fruchtfülle: Zucker karamellisieren, mit Orangensaft aufgießen und Gewürze und Ananaswürfel dazugeben. Etwa 5 Minuten lang einkochen lassen, mit Maizena und eingeweichter Gelatine abbinden. In kleine Förmchen abfüllen und tiefkühlen.
2. Für die Panna Cotta: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker dazumischen.
3. Förmchen zur Hälfte mit der QimiQ Mischung füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit der restlichen QimiQ Mischung bedecken. Gut durchkühlen lassen.
4. Für den Vanilleschaum: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen, in eine iSi Flasche einfüllen und mit einer Patrone aufschäumen.
5. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Vanilleschaum und frischen Beeren garniert servieren.