



# 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

100 g Zucker

300 ml Orangensaft

1 kleine Zimtrinde

1 Sternanis

1 Scheibe Ingwerknolle

2 Gewürznelken

1 Lorbeerblatt

1 Ananas, gewürfelt

1 EL Maisstärke

6 g Gelatine

### FÜR DIE PANNA COTTA

600 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 g Mascarpone

65 g Zucker

2 g Orangenschale

2 g Vanillezucker

### FÜR DEN VANILLESCHAUM

120 g QimiQ Classic Vanille

60 g Pasteurisiertes Eigelb

300 Schlagobers 36 % Fett

100 g Sauerrahm 15 % Fett

65 g Zucker

25 ml Eierlikör

### ZUM GARNIEREN

60 g Himbeere(n), frisch

60 g 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.