



# PANNA COTTA



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 ml** Milch

**80 g** Zucker

**0.5** Vanilleschote(n)

**125 g** Früchte, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Milch, Zucker und das herausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Die Masse in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.