



BIRNEN-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann ohne Kochen zubereitet werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Birne Konserve, abgetropft, püriert

40 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

0.5 Zitrone(n), Saft davon

1 Prise(n) Zimt

Früchte, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Masse in Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Mit Früchten dekorieren und servieren.
4. **Tipp:** Mit Birnenkompott servieren.