



PANNA COTTA MIT BEEREN AUF MELONENBODEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Milch

50 g Zucker

1 Vanilleschote(n), Mark davon

1 Wassermelone, frisch

Beerenfrüchte, frisch, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und Vanillemark dazumischen.
2. Von der Wassermelone in der Mitte eine dicke Scheibe (ca. 8-10 cm) herausschneiden. Die Melonenschale mithilfe eines runden Tellers in einem Stück abschneiden und als Tortenring verwenden.
3. Das Fruchtfleisch als Boden in den Melonenschalenring legen.
4. Panna Cotta Masse in den Ring einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren den Melonenschalenring entfernen und mit frischen Beeren dekorieren.