



WALDBEER-JOGHURT-PANNA COTTA



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Beeren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE WALDBEERCREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Waldbeeren

70 g Zucker

FÜR DIE JOGHURTCREME

250 g QimiQ Classic

150 g Naturjoghurt

60 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Waldbeercreme: Ungekühltes QimiQ Classic mit Waldbeeren und Zucker zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und in die vorbereitete Terrinenform füllen.
3. Für die Joghurtcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen und gleichmäßig auf der Waldbeercreme verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, mit frischen Waldbeeren anrichten und nach Belieben dekorieren.