



GRUNDREZEPT PANNA COTTA

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Kein Kochprozess nötig



ZUTATEN FÜR 1 KG

600 g QimiQ Classic, ungekühlt

300 g Schlagsahne 36 % Fett

100 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schlagsahne, Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote dazumischen.
3. Masse in Gläser füllen und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
4. **Tipp:** Mit frischen Beeren servieren.