



BASILIKUM PANNA COTTA

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Économie de temps et de ressources
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 ml Lait

100 g Sucre

75 g Feuilles de basilic, blanchie

Zeste de citron, râpée

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten mit einem Stabmixer glattmixen.
2. Die Masse durch ein Sieb in Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).