



# FRUCHT-PANNA COTTA



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE FRUCHTFÜLLE

<b>80 g</b>	Sucre
<b>200 g</b>	Purée de fruit fraise
<b>1 g</b>	Cardamome
<b>1 tranche</b>	Gingembre frais
<b>1 cs</b>	Fécule de maïs
<b>2</b>	Feuille(s) de gélatine à 3 g, trempés
<b>300 g</b>	Fraises, coupé en dés
<b>1 g</b>	Menthe, frais

### FÜR DIE PANNA COTTA

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>80 g</b>	Mascarpone
<b>65 g</b>	Sucre
<b>2 g</b>	Zeste d'orange
<b>2 g</b>	Sucre vanillé

### ZUM GARNIEREN

<b>60 g</b>	Framboise(s), frais
<b>60 g</b>	Myrtille(s), frais

## PRÉPARATION

1. Für die Fruchtfülle: Zucker karamellisieren, mit Erdbeerpüree aufgießen und die Gewürze dazugeben. Etwa 5 Minuten leicht einkochen lassen.
2. Mit Maisstärke abbinden. Eingeweichte Gelatine dazugeben und auflösen. Etwas auskühlen lassen.
3. Erdbeerwürfel und Minze einrühren. In kleine Förmchen abfüllen, und tiefkühlen.
4. Für die Panna Cotta: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Orangenschale und Vanillezucker dazumischen.
5. Förmchen zur Hälfte mit der QimiQ Masse füllen. Tiefgekühlte Fruchtfülle in der Mitte platzieren und mit der restlichen QimiQ Masse bedecken. Gut durchkühlen lassen.
6. Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit Vanilleschaum und frischen Beeren garniert servieren.