



PANNA COTTA



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Les plats peuvent être préparés sans devoir les cuire



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Lait

50 g Sucre

0.5 Gousse(s) de vanille

125 g Fruits, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le lait, le sucre et les graines grattées de la gousse de vanille et bien mélanger.
3. Répartir la masse dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures.